Super dorucak



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- lepinjice (1 lepinjica, 1 obrok)
- jaja (koliko ima lepinjica)
- so
- pavlaka
- origano
- kackavalj

Priprema

Lepinjicama odseci gornji deo, "poklopac", pa ih pažljivo izdubiti, ostavljajuci po 1 cm sa strane, samo toliko da može da stane jedno razbijeno jaje.

U svaku lepinjicu pažljivo razbiti po jedno jaje. Posoliti.

Lepinjice preneti u pleh, obložen pek papirom. Preko jaja staviti po 1 kašicicu kisele pavlake, malo origana i po vrhu staviti narendani kackavalj. Staviti pleh sa lepinjicama u prethodno ugrejanu rernu, i peci na 190 stepeni, tj. dok se jaja ne ispeku. Pri kraju pecenja ubaciti i odsecene poklopce od lepinjica, da i oni postanu hrskavi.

Poklopiti lepinjice, sacekati 5 minuta i poslužiti.

Savet