

## *Stari sendvici*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** veknastarog hleba
- **200** g sitnog sira
- **1** pavlaka
- **2** jaja
- **200** g cajne kobasice
- **100** g salame
- kecap
- origano
- susam
- **5** listatopljenog sira

## **Priprema**

Sitan sir, pavlaku i jaja pomešati. Hleb iseci na kriške, salamu iseci takođe. Na hleb namazati masu od sira pa staviti origano. Naizmenicno režati cajnu i salamu. Prošarati kecapom i susamom. Nakon toga staviti i parcice topljenog sira. Ove sendvice zapeći i služiti dok su vrući.

## **Savet**