

Pizza sendvici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6-8 kriških**leba
- **malomargarina**

Za nadev:

- **3**jajeta
- **1**pavlaka
- **100 g**stišnjene šunke
- **100 g**dimljene šunke ili slanine
- **200 g**kackavalja
- **malosuvig** biljnog zacina
- **malo** kecapa

Priprema

U vatrostalnu posudu staviti papir za pecenje pa poreati kriške tost hleba. Svaku krišku namazati sa malo margarina ili putera.

Posebno umutiti jaja, pavlaku, stišnjenu šunku i dimljenu šunku, zaciniti suvim biljnim zacinom.

Zatim tu smesu preliti preko poreanog hleba. Peci na 200 stepeni 20 minuta.

Pred sam kraj izvaditi iz rerne, premazati kecapom i od gore narendati 200 g kackavalja. Vratiti u rernu par minuta samo dok se sir ne rastopi. Služiti toplo uz jogurt.

Savet