# *Neobicne prženice*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Za prženice:**

- **12 kriški**hleba
- pecenica
- krem sir
- **3**jajeta
- **100 ml**mleka
- ulje

## Priprema

Hleb iseci na tanje kriške (12 kriški za troje, da se dobiju po dve prženice, a vi napravite koliko vam je potrebno). Za jednu prženicu potrebna su dva parceta hleba. Jedno parce namažete dobro krem sirom a na drugo poreate suhomesnato (pecenicu ili šta god vam se nae od suhomesnatog).

Preklopiti oba parceta i pritisnuti, jer krem sir ce pomoci da se parcici hleba zalepe jedno za drugo.

U odgovarajucu ciniju umutiti dobro jaja (ne soliti zbog krem sira i suhomesnatog), dodati mleko i sjediniti. U tu smesu umakati spojene parcice hleba i pržiti u zagrejanom ulju.

Kada jedna strana zarumeni okrenuti da porumeni i druga strana. Ispržene prženice poslužiti uz jogurt ili mleko. Prženice su jako ukusne kada se posluže tople, mada ništa ne gube od ukusa i kada se ohlade.

## Savet