

## *Hrskavi doručak*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veknastarog hleba
- **1 kašičica** alevne paprike
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **200 ml** mleka
- **2** jajeta
- so
- prezle
- ulje

### **Priprema**

Hleb iseci na 10 debljih kriški.

Umutiti jaja. Dodati kiselu pavlaku, pa sjediniti. Zatim dodati mleko, alevu papriku, so (po ukusu) i biber, pa sve umutiti viljuškom.

Hleb umakati u ovu mešavinu, pa ih uvaljaj u prezle (prstima dobro utapkaj prezle) i prži u vrelom ulju da porumene.

Vaditi prženice na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti sa sirom, kajmakom, jogurtom.

**Savet**