

## Sendvici iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **6 kriških**leba
- **1**jaje
- **1**kisela pavlaka
- **150 g**iseckanog suhomesnatog (po izboru)
- **150 g**krupno izrendanog kackavalja
- **1**paradajz iseckan na kockice
- **1/2** **vezice**iseckanog peršuna
- **1** **kašičica**suvog biljnog zacina
- **1/3** **kašičice**mlevenog bibera
- **1** **kašičica**origane

## Priprema

Veliki pleh pokriti pek papirom. Po njemu rasporediti iseceni hleb.

U odgovarajucu, dublju, posudu razbiti jaje, ubaciti pavlaku, pa žicom za mucenje sjediniti. Dodati iseckano suhomesnato, iseckani paradajz (malo ga ocediti od vode, koju pusti prilikom secenja), izrendani kackavalj i iseckani peršun. Posuti sa zacinama, pa sve dobro sjediniti.

Na svako parce hleba obilno naneti pripremljenu smesu. Staviti da se pece, u prethodno zagrelanoj rerni, na 200 C, dok blago porumeni.

Izvaditi iz rerne, sacekati (ako možete da izdržite) 2-3 minuta, da se malo prohladi, pa navalite.

## **Savet**