

## *Hrskave kriške*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10 kriških**leba
- **5 kašika**kecapa
- **5 kašika**ulja
- **3 cen**abelog luka

## **Priprema**

Pomešati kecap i ulje. Dodati sitno seckan beli luk. Dobijenom smesom premazati obe strane hleba. Namazane kriške reati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci 10 minuta na 250 stepeni. Okrenuti kriške i peci još 5 minuta.

## **Savet**