

Brza pica bez testa



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **100 g** salame
- **100 g** kackavalja
- **mal**o kecapa
- **po ukusu** origana
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Jaja umutiti mikserom, posoliti i pobiberiti. Sipati u tepsiju obloženu papirom za pečenje i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni da se zapeku oko minut dva.

Salamu i kackavalj izrendati. Izvaditi jaja iz rerne, rasporediti salamu, kackavalj, kecap i origano.

Vratiti u rernu da se pece još 10-ak minuta.

Savet