

Brza vecera



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kriškihleba**
- (odredite kolicinu koja vama odgovara)
- **300 g** domaceg kravljeg sira
- **150 g** kackavalja
- **3** jajeta
- **2 kašikeljutog** ajvara
- **150 g** suhomesnatog
- origano

Priprema

Ovo sam nazvala vecera na brzinu, iz razloga što je moj sin, kasno uvece, došao sa drugom i rekao mi je: "Mama, možeš li da nam spremiš nešto za veceru, ali na brzinu, jer imamo mnogo da radimo ". Tako su nastali ovi sendvici, sa sastojcima koji su se zatekli u frižideru.

U dublju posudu staviti sir, pa ga viljuškom dobro izmrviti, ili ga krupno narendajte. Dodati tri jaja, Sjediniti viljuškom, pa krupno narendati kackavalj. Suhomesnato (šta imate) iseckati na kockice, pa dodati u smesu sa jajima i sirom. Ubaciti ajvar i origano (stavite još zacina koje volite) i dobro promešati. So nisam stavljala, zato što je sir bio slan.

Rernu ukljuciti da se zagreje, na 180 C. Hleb pore?ati u pleh, preko pek papira. Na svako parce hleba obilno naneti fil. Staviti da se zapece, oko, 15 minuta. Poslužiti toplo.

Savet