

# **Punjene prženice**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6 pareceta** secenog starog hleba
- **100 g** kackavalja
- **100 g** šunka
- malo majoneza
- malo kecapa
- 2 jajeta
- 2 kašikemleka
- prstohvat soli
- prstohvat brašna
- za prženje ulje

## **Priprema**

Uzmite secene kriške starog hleba (od ove kolicine ispadne vam tri punjene prženice, za svako parce po dve kriške), pa jednu krišku namazite majonezom, a drugu kecapom. Na parce koje je namazano majonezom stavite rendani kackavalj, pa onda stavite šunku i zatvorite (poklopite). Isti postupak ponovite i sa preostalim sastojcima. Zatim umutite jaja, dodajte malo mleka, prstohvat soli i prstohvat brašna. Sipajte ulje u tiganj u ugrejte dobro. Pripremljene prženice umocite u smesu od jaja, sa jedne i druge strane i spuštajte u vruce ulje. Kratko pržite samo da porumene i vadite na ubrus.

## **Savet**