

Topli sendvici sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriških**leba
- 1jaje
- **4 kašike**sitnog sira
- **2 kašike**grckog jogurta
- **2 kašike**jogurta
- **8 listova**šunke
- ajvar
- kecap
- origano

Priprema

Ulupati jaje, dodati sir, jogurt, grcki jogurt i izmešati.

Kriške hleba porežati u pleh i premazati ih ajvarom.

Staviti po list šunke i preko fil, pa malo kecapa i origana.

Zapeći oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Poslužiti tople, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet