

Darkove male pice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriških**leba
- **malo**ajvara za premazivanje
- **150 g**salame
- **100 g**kackavalja
- **3**kiselih krastavcica
- **2**jajeta
- **250 ml**mleka
- ulje za podmazivanje

Priprema

Iseci hleb na kriške.

Umutiti jaja viljuškom i pomešati sa mlekom.

Hleb umociti u smesu sa jajima i mlekom.

Namazati ajvar u tankom sloju.

Zatim narendati salamu.

Iseckati krastavcice.

Narendati kackavalj odozgo.

Poreati u pouljen pleh i zapeci.

Savet

Kada su gotove ove Darkove pice, poslužiti ih tople. Idealne su za doruak ili veeru. Prijatno. Najtoplije preporuujem.