

## **Sendvic za 5 min**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 kašike ajvara**
- **1 struk praziluka**
- **po željiljute papricice**
- **1-2 cene bijelog luka**
- **4 jajeta**
- **po željisoli**

#### **i još:**

- **4 parcet integralnog hljeba**

### **Priprema**

Pripremiti sve gore navedene sirovine.

Na malo maslinovog ulja propržiti praziluk, ljutu papricicu i bijeli luk, pa dodati ajvar. Sve dobro sjediniti pa u to dodati umucena jaja.

Kajganu staviti na integralni hljeb i posuti sa sjeckanim prazilukom ili ljutom papricicom ili peršunom, sta ko voli. Jako ukusan i zdrav sendvic. Probajte! Prijatno!

## **Savet**

Svi ste uglavnom pravili domai ajvar, pa ga iskoristite na malo drugajji nain, svideoe vam se.