

# **Brzi topli sendvici**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **7-8 kriškistarog hleba**
- **150 g** sitno rendanog kackavalja
- **150 g** posebne kobasicice
- 2 jajeta
- **100 g** kisele pavlake
- **200-300 ml** mleka
- **po želji** so
- biber
- suvi biljni zacin
- origano
- biber

## **Priprema**

Jaja umutiti viljuškom. Posoliti ih i dodati zacine po želji. Zatim dodati kiselu pavlaku, pa mutiti nekoliko minuta kako bi se sve lepo sjedinilo. Posebnu kobasicu iseci na kockice, kackavalj izrendati, pa sve dodati masi sa jajima. Lepo sjediniti sastojke. Rernu ukljuciti da se greje na 200 stepeni, a pleh obložiti papirom za pecenje.

Svako parce hleba sa obe strane umakati u pripremljeno mleko, a onda reati u pleh.

Fil ravnomerno rasporediti preko svakog parceta hleba. Staviti u zagrejanu rernu i peci oko 25 minuta, ili jednostavno, dok sendvici ne dobiju lepu rumenu boju.

**Savet**