

## Tost prženice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **6 krišk**istarog hleba
- **6 kašik**kisele pavlake
- **100 g**suvog vrata ili pecenice
- **3 par**cetatost sira
- **3**jajeta
- **3 kašik**emleka
- **po ukusu**soli

## Priprema

Jaja umutiti viljuškom, posoliti ih, pa dodati mleko i nastaviti sa mucenjem dok smesa ne bude kompaktna.

Na svaku pripremljenu krišku hleba namazati po kašiku kisele pavlake. Na jednu krišku staviti suvi vrat (ili pecenicu), a na drugu parce tost sira.

Zatim obe kriške preklopiti i pritisnuti malo prstima, kako bi se bolje prilepile jedna za drugu. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Sendvice uvaljati u umucena jaja sa svih strana. Pržiti ih na malo ulja sa obe strane, dok ne dobiju lepu koricu. Vaditi na tacnu obloženu salvetom, da upije višak masnoce. Služiti tople uz jogurt.

**Savet**