

## ***Panino caldo***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** parci

### h

leba
- **50** g pecenice
- **50** g kulena
- **50** g šunke
- **50** g Meksikana preлива
- **100** g margarina
- **4** jajeta
- **1/2** kg sira
- **1** šoljica jogurta
- šaka prezli
- **2-3** kašičice suvog biljnog začina
- **5** listova kackavalja

### **Priprema**

Na 5 parci

### h

leba namazati margarin. Poreati ih na pek papir, pa preko njih reati pecenicu, šunku, kulen i kackavalj, pa preliti meksikanom i preklopiti sa preostalih 5 parci

### h

leba (njih takoe premažite margarinom) - kao kada pravite tost.

Umutiti 4 jajeta, dodati jogurt i sir, pa preliti sendvice, posuti suvim bljnim začinom i prezlama.

Zapeci u rerni na 180 stepeni. Peci 15-tak minuta (dok ne porumeni).

**Savet**