

Prženice sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** parcetahleba
- 2jajeta
- **1** kriškaslanijeg sira
- **1** šoljamleka

Priprema

Prvo: ostaviti parcice hleba da se osuše (recimo sat dva vremena pre pecenja).

Umutiti dva jaja, mleko i krišku sira. Sir viljuškom izgnjeciti i dobro umutiti u jaja i mleko. Zatim u to uvaljati hleb, i peci na zagrejanim ulju u tiganju sa obe strane 2-4 minuta. Kad porumeni hleb, prženica je gotova.

Savet

Veoma zdrave za doruak uz jogurt. PRIJATNO