

# Pohovani tost sendvici



Recepti.com

težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **8 parcicatost hleba**
- **po želji** kecpa
- **po želji** margarina
- **50 g** cajne kobasice
- **50 g** kackavalja biljnog
- **4 kriške** sira mediterana
- **po želji** origana
- **2 jajeta**
- **1 šolja** brašna
- **1 šolja** prezli

## Priprema

Prvo uzeti dva parceta hleba. Na jedno parce namazati margarin, a na drugo kecap. Posuti origanu, zatim na deo gde je margarin staviti cajnu, sir mediteran, a na deo gde je kecap kackavalj, (po želji dodati parmezan i kari sos).

Preklopiti ova dva parceta. Da se dobije jedan sendvic.

Tako ponavljati i za ostale sendvice. Od 8 parcica, dobiju se 4 sendvica. Po dva stavljati u toster, koji je zagrejan na 4. Peci ih dok ne porumene.

U jedan tanjur izmutiti dva jajeta, u drugi tanjur brašno, a treci prezle. I kada su gotovi sendvici prvo uvaljati u

jaja, zatim, brašno, jaja, prezle i pohovati ih na ulju, u tiganju zagrejanom na najace. Po 3-4 minuta sa jedne i druge strane. Ostaviti na papir da se upije masnoca ako je ima.

### **Savet**

Služiti uz jogurt, keam, pavlaku. Od suhomesnatog možete koristiti po vašoj želji šta volite. Prijatno!