

Pohovani hleb



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 veknebajatog hleba**
- **3 jajeta**
- **6 kašikamleka**
- **malosoli i kurkume**
- **10 kašikaprojnog brašna**
- **5 kašikasusama**
- ulje za prženje

Priprema

Hleb iseci na tanke kriške. Jaja umutiti, dodati mleko, malo soli i kurkume. U tanjur pomešati projno brašno i susam. Krišku hleba umociti u umucena jaja, pa posuti sa mešavinom projnog brašna i susama. Kratko propržiti na zagrejanom ulju sa obe strane. Prijatno!

Savet