Moca sendvic



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2** jajeta
- **1/2 čaše**ulja
- **4 parceta**hleba

Za sendvic:

- **100 g**tvrdog sira
- **proizvoljno**pavlake
- **proizvoljno**kecapa
- **proizvoljno**praziluka
- **1/2 kašicice**origane
- **1** paradajz

Priprema

U tiganj sipati ulje i staviti da se greje, potom ubaciti sitno seckan praziluk. Kada se zarumeni, izvaditi praziluk na tanjiric.

Ulupati dva jajeta i pomešati sa pola kašicice suvog biljnog zacina.

Na jedno parce hleba namazati pavlaku ili premaz po izboru, staviti sir, kecap, paradajz i malo origana. Preklopiti drugim parcetom, a zatim tako preklopljen sendvic s jedne i druge strane umociti u jaja. Isto ponoviti

i sa drugim sendvicem.

Staviti oba sendvica na tiganj u vec prethodno ugrejano ulje. U zavisnosti od temperature, prevrnuti sendvic na drugu stranu na oko 2-3 minuta.

Izvaditi na tanjir i poslužiti sa nekom salatom ili hladnim picem.

Savet

Ovo je prelako za praviti. Ne smatram recept nekim ekstra kulinarskim umeem, ali ovo esto pravim cimerkama. To je samo jedna ideja za studente ili ljude koji nemaju vremena da kuvaju kako da dou do obroka od kojeg e se zasititi za kratko vreme, a i za malo novca. Naravno, sendvi se može praviti a proizvoljnim sastojcima, zavisno od ukusa i od toga šta trenutno imate od namirnica u frižideru. Prijatno.