

Pica tost



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kriškitost** hleb

Za fil:

- 2 jajeta
- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **100 g** kecapa
- **1 kašicica** origano

Priprema

Izrendati šunkaricu i kackavalj. Umutiti jaja. To sve izmešati i na kraju dodati kecap i origano i sve lepo izmešati. Smesa treba biti tecna. To je jako bitno. Ako vam nije dovoljno tecna, slobodno dodajte još jedno jaje.

Kašikom nanositi smesu na hleb. Hleb treba da upije jaja i da se natopi lepo. Kada ste to završili, dodajte (posolite) još malo kackavalja na preko.

Poreati u tepsiju i peci na 200 stepeni.

Savet

Umesto šunkarice, možete koristiti bilo koji drugi suhomesnati proizvod.