

Sendvici iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**stari hleb
- **4**jajeta
- **2** dlmleka
- **1** prstohvat soli
- **200** gfrancuske salame
- **200** gsira
- **150** gkackavalja
- **100** gsuve slaninice
- **100** mlkecpa
- **1** prstohvatorigana

Priprema

Jaja umutiti penasto pa dodati mleko i malo soli. Stari hleb iseci na kriske i poreati u plehu jednu do druge. Na svako parce hleba staviti po 3 kašike fila, salamu isecenu na kolutove, parce sira, malo rendanog kackavalja i prstohvat origana.

Poklopiti drugim parcem hleba.

Opet staviti po 3 kašika fila, malo kecapa i parce suve slaninice.

Peci u zagrejanoj rerni na 250 C 6 minuta.

Uživati u krckavim sendvicima.

Prijatno.

Savet

Ove sendvie možete napraviti od svega onog što vam se nađe u frižideru. Od bajatog hleba i vaše maštice možete napraviti ukusan, hrskav i topao doruak ili veeru za tili as.