

Sendvici iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** stari hleb
- **4** jajeta
- **2** dl mleka
- **1** prstohvat soli
- **200** g francuske salame
- **200** g sira
- **150** g kackavalja
- **100** g suve slaninice
- **100** ml kecapa
- **1** prstohvatorigana

Priprema

Jaja umutiti penasto pa dodati mleko i malo soli. Stari hleb iseci na kriske i pore?ati 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 parcom hleba.

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

Peci u zagrejanj rerni na 250 C 6 minuta.

Uživati u krckavim sendvicima.

Prijatno.

Savet

Ove sendvi?e možete napraviti od svega onog što vam se na?e u frižideru. Od bajatog hleba i vaše mašte možete napraviti ukusan, hrskav i topao doru?ak ili ve?eru za tili ?as.