

Lisnato jaje na oko



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14**jaja
- **1 pakovanje** mrznutih lisnatih pogacica
- **1 pakovanje** seckane slanine

Priprema

Pogacice ostaviti da se otpuste i svaku oklagijom stanjiti na 2-3 mm. U tepsiju za mafine ili silikonsku modulu poslagati lisnate pogacice, formirajuci korpice. Korpice premažite senfom, majonezom ili kecapom po ukusu, dodajte nekoliko komadica pržene slanine, naribajte malo sira i razbijte unutra jedno jaje preko svega (pazite da ne probušite žumance, jer cete onda imati lisnatu košaricu sa kajganom :) Zacinite po ukusu i pecite u rerni na 180-200 stepeni. Prijatno!

Savet

Koliina sastojaka je koliina koju sam ja koristila na slici, vi možete da je poveavate ili smanjujete po vašim potrebama.