

Prženice iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8 kriškibaj**atog hleba
- **3**jajeta
- **3 kašike**kisele pavlake
- **po ukusu**soli
- **maloulja**

Priprema

Na odgovarajući pleh stavite pek papir i premažite ga uljem. Jaja umutite penasto, dodajte kiselu pavlaku, posolite, pa svaku krišku hleba dobro umocite sa obe strane u dobijenu smesu. Stavljajte na pleh i pecite u predhodno zagrejanoj rerni na najjacoj temperaturi. Odmah zatim smanjite na 200 stepeni i pecite 3-4 minuta, tj. dok kriške ne porumene.

Savet

Ove ukusne prženice poslužite tople uz sir, jogurt, kiselo mleko itd...