

Topli Pizza sendvici i ražnjici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 hleba
- 200 g kackavalja
- 200 g šunke
- 1 kockica margarina
- malo bosiljka
- 1 jaje
- malo mleka

Priprema

Hleb iseci pod kosinu kako bi parcici bili veci, duži. Preko svakog parceta precij oklagijom. Ivice premazati margarinom. Staviti parce šunke, kackavalja, posuti malo origana.....

Za ražnjice: parvice uviti u rolnice i probosti štapicem.

Na jedan stapic mogu se poreati 3 rolnice. Na svaku staviti listic margarina i premazati umucenim jajetom.

Za sendvice: poklopiti drugim parcom pritisluti sendvic, premazati jajetom, posuti malo origana i korece premazati margarinom. Na kraju poprskati sa malo mleka.

Zapeci u rerni zagrejanj na 200C.

Oko 10 minuta, da se hleb zapece i kackavalj opusti.

Uživajte u toplim i ukusnim sendvicima i ražnjicima.... :)

Savet

Brza i ukusna veera :)