

## *Topli sendvici iz tostera i mikrotalasne rerne*



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Priprema je:**

- **2 kriške** starog hleba
- **2 kašike** kajmaka
- **malo** ajvara
- **3-4** masline
- **malodimljene** slanine
- **malokackavalja**

### **Priprema**

Stari hleb iseci na tanke kriške i zapeci ga u tosteru, da bude hrskav.

Tople kriške premazati kajmakom.

Preko kajmaka mestimicno staviti malo ajvara, naseckanih zelenih maslina i na sitno nasecene dimljene slanine.

Preko svega toga staviti komadice kackavalja.

Zapeci u mikrotalasnoj rerni 1-2 minuta, da se kackavalj rastopi.

Na ovaj nacin, kada se hleb prepece u tosteru, sendvici budu hrskavi i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj rerni. Ukoliko se samo zapecu u mikrotalasnoj rerni, donja strana sendvica se potpari i zalepi za tacnu.

**Savet**