

Bomba kriške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kriških**leba
- **1**pavlaka
- **300 ml**mleka
- biber, origano, alea paprika
- **300 g**salame
- **3**kisela krastavca
- **200 g**kackavalja
- **3**jajeta

Priprema

Umutiti jaja, pavlaku, začine, naseckanu salamu i krastavci. Zatim provuci svaku krišku kroz mleko i reati u pleh, koji je obložen pek papirom.

Kad se nareaju kriške, dodati obilno fil i narendati kackavalj preko.

Staviti u zagrejanu rernu i peci 15-ak minuta na 200°C. Služiti uz jogurt ili kecap i majonez. Prijatno!

Savet

Prijatno, :)