

Jaja u hlebu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** bajatog hleba
- **2 dl** mleka
- **5** jaja
- **2 kašičice** sitnog sira
- **2 kašičice** pavlake

Priprema

Izrezati hleb na deblje kriške. Svako parce sa obe strane potopiti u mleko, porežati u podmazan pleh ili preko pep papira. Polako prstima udubiti svako parce.

Pomešati pavlaku i sitan sir pa premazati udubljenje hleba.

Razbiti jaje na svako parce, posoliti i peći u zagrejanj rerni dok se jaja ne ispeku.

Savet

Brz i ukusan obrok. Prijatno :)