

## ***Topli sendvici sa pecenicom***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **7-8 kriškihleba**
- **7-8 listovapecenice**
- **1jaje**
- **100 g**sitnog sira
- **100 ml**gustog jogurta
- kecap

### **Priprema**

Kriške hleba porežati u pleh.

Premazati ih kecapom i staviti po list pecenice na svaku krišku.

Ulupati jaje, dodati sir i jogurt i izmešati. Taj fil staviti preko listova pecenice. Preko može po koja kap kecapa i neki zacin po ukusu.

Zapeći oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Poslužiti tople, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

### **Savet**