Topli sendvici sa paradajzom i sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8 kriški**hleba (bajatog)
- **1**jaje
- **100-150 g**sitnog sira
- **100 ml**jogurta (gustog)
- **2**paradajza
- origano

Priprema

Kriške hleba poreati u pleh. Paradajz ocistiti, iseci na kolutove i staviti na kriške hleba.

Ulupati jaje, dodati sir i jogurt i izmešati. Taj fil staviti preko paradajza. Posuti origanom ili nekim drugim zacinom, po ukusu.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti tople, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet