

## Neodoljivi zalogajcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** veknabagat hleba
- **300** gpica šunke
- **150** gsira - kackavalja
- **100** mlkecapa
- **3** kašikeajvara
- **100** gpancete slanine
- **100** gkisele pavlake
- **po ukusu**origano

### Priprema

Hleba iseci na parcad, svako parce hleba premazati maslinovim uljem. Šunku pica iseci cašom kako bi odgovaralo parcadima, tako?e i kackavalj izrezati na krugove.

Hleba premazati kecap i pore?ati krugove pice, odozgo pore?ati krugove kackavalja. Preko kackavalja dodati reznjeve pancete i preliteri kašicom ajvara i kisele pavlake. Zalogajcice zaciniti origanom.

Pore?ati ih u plehu i peci u predhodno zagrejanjoj rerni na 200'C oko 10 minuta. Pleh sa zalogajcicima peci u renu pri samom vrhu grejaca, jer ce se tako zapeci odozgo.

### Savet

Zalogajci su vrlo ukusni i hrskavi, pa im se zato ne može odoljeti. Brzo se naprave i tako nestanu. Služiti ih dok su vrući, jer tada su najhrskaviji, samo prste po ustima ispunjavaju vas slasnim ukusima. Prijatno!