

## *Pofezne sendvici*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 kriški** bajatog hleba
- **3-4** jajeta
- **malo** mleka

### **Priprema**

Hleb narezati na kriške. Jaja umutiti viljuškom, dodati mleko, posoliti, pobiberiti. Kriške hleba umakati u mešavinu jajeta i mleka i pržiti u zagrejanom tiganju da fino porumene. Pržiti po dve pofezne i cim ih izvadimo, staviti na jednu prženicu pilece grudi, listice topljenog sira i odmah preklopiti drugim parčetom prženog hleba. Sir ce se otopiti. Tako raditi dok ima materijala...

### **Savet**

U ove hladne dane, baš me lepo vrati u ono vreme kad me mama spremala za školu...