

## *Zapeceni hleb sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12 kriških** hleba
- **2** jajeta
- **200 ml** pavlake
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** kackavalja
- **malosoli**
- **maloorigana**
- **malosusama**

### **Priprema**

Pomešati jaja, pavlaku, sir i zacine.

Na svako parce hleba namazati sir, poreati u pleh, posuti suusamom i zapeci 10ak minuta na 200 stepeni.

### **Savet**

Ako ne znate šta sa starim hlebom probaj te na ovaj nain. Doruak gde možete kombinovati razne vrste sireva kao i zaina.