

Topli sendvici (7)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9 kriških**leba (bajatog)
- **9 listova**pecenice ili šunke
- **1**jaje
- **100-150 g**sitnog sira
- **100 ml**jogurta (gustog)
- **200 ml**soka od paradajza
- origano

Priprema

Kriške hleba porežati u pleh. Premazati ih paradajz sokom.

Staviti po list pecenice ili šunke na svaku krišku.

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

Zapeci oko 15 minuta u rerni zagrejanjoj na 180 C.

Poslužiti tople, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet