

## *Pecena jaja sa šunkom i sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g šunke
- 400 g pavlake
- 200 g tvrdog sira
- 6 jaja
- maslac za podmazivanje

### **Priprema**

Šunku samleti na mašini za meso i pomešati sa pavlakom. Sud premazati maslom i u njega usuti masu.

Staviti ga u vruću pecnicu da se malo zagreje. Zatim kašikom u vruću masu napraviti udubljenja i u svako udubljenje razbiti po jedno jaje, pa ga dobro posuti struganim sirom ili kackavaljem.

Vratiti u pecnicu da se jaja zapeku 10-15 minuta. Prijatno!!!