

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 vrucu pecnicu da se malo zgreje. Zatim kašikom u vrucu 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!!!