

Pohovani paradajz iz rerne



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 paradajza
- **90** govsenih pahuljica
- **70** g prezle
- **20** gmlevenog lana
- 2 jajeta
- po potrebim maslinovog ulja
- po ukusubosiljka, soli, origana
- 4 šnitecurecih prsa Gran podere
- 2 šnitekackavalja/sendvic tost sira

Priprema

Paradajz oprati i iseci na kolutove debljine oko 1 cm, pa staviti u cediljku na 10-ak minuta. Zatim posoliti po ukusu, posuti origanom i bosiljkom. Jaja umutiti i posoliti. U drugi tanjur staviti mešavinu prezli i mlevenog lana, a u treći izmiksane pahuljice. Svaki kolut zacinjenog paradajza (od 2 komada paradajza) uvaljati prvo u pahuljice, pa u jaja, pa na kraju u prezle i lan. Stavljati u pleh obložen papirom za pecenje da odstoji dok se rerna zagreva. Preostali paradajz pripremiti na sledeći nacin: na vrh šnitecurecih prsa staviti kolut paradajza, preko 1/2 šnite kackavalja ili sendvic tost sira, preklopiti drugom polovinom curecih prsa i složiti u pleh. Na svaki kolut od paradajza staviti po pola kašicice maslinovog ulja i peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 20 minuta.

Savet

Služiti toplo, a veoma je ukusno i hladno (ako nešto ostane :)