

Brz dorucak



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kriškistarog hleba**(od juce)
- **1 čaša (180 ml) jogurta**
- **180 gkisele pavlake**
- **100 ml mleka**
- **150 g šunke** (ili salame)
- **150 g kackavalja**
- **po ukusu origano**
- **1 jaje**

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti mleko, jaje, jogurt i kiselu pavlaku.

Hleb iseci na kriške, a šunku i kackavalj izrendati.

Svaku krišku hleba "potopiti" u pripremljenu smesu (da upije sa svih strana) i poreati u pleh obložen pek papirom.

Na svaku krišku hleba naneti rendanu šunku...

...preko šunke rasporedati rendani kackavalj, posuti origanom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Pleh izvaditi iz rerne, ostaviti da se jelo prohladi...

...servirati te poslužiti.

Savet

Srean Uskrs svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg predivnog portala. Hristos vaskrse.