

Brz doručak



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kriški** starog hleba (od juce)
- **1 čaša (180 ml)** jogurta
- **180 g** kisele 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 poređati u pleh obložen pek papirom.

Na svaku krišku hleba naneti rendanu šunku...

...preko šunke rasporediti rendani kackavalj, posuti origanom i peci u dobro zagrejanom rebrni na 200 stepeni 20 minuta.

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

...servirati te poslužiti.

Savet

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