

Gibanica prženice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kriških**leba (od juce)
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **200 g** sira
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 kašika** ulja
- **200 ml** mleka
- **100 g** rendanog kackavalja

Priprema

Rucnom žicom za mucenje umutiti jaja i so, dodati sir, kiselu pavlaku, sipati mleko i ulje i sve izmešati. Hleb iseci na kriške, a kackavalj izrendati.

Svaku krišku hleba "potapati" u pripremljenu smesu...

...i reati u pleh premazan margarinom.

Na svaku krišku rasporediti rendani kackavalj te peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

Gotove prženice izvaditi iz rerne...

...servirati te poslužiti.

Savet

Prijatno.