

Topli sendvic (9)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kriške**hleba Carski hleb
- (mešani pšenichni sa semenkama)
- **50 g**kulena
- **50 g**gauda punomasnig sira
- **maloljute** zelene papricice
- 2jajeta
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Hlebu iseci korice sa unutrašnje strane, ali tako da korica ostane cela.

Kulen sitno iseckati i podeliti na 2 dela. Sir narendati na sitne rende i podeliti na dva dela. Ljutu papricicu ocistiti od semenki i žila, iseckati i podeliti na 2 dela. U tavi na malo ulja kratko propržiti prvi deo kulena i papricice. Obaviti ispržen kulen i papricicu koricom hleba.

Jaje viljuškom izmutiti dodati sir i izmešati pa preliter preko kulena i papricice.

Pokriti unutrašnjim delom hleba. Kratko propržiti da se sir i jaje zapece.

Okrenuti i pržiti drugu stranu da dobije lepu boju. Na isti nacin postupiti sa drgim delom sastojaka i hleba. Može se jesti i hladan.

Savet

Na ovu interesantnu ideju naišla sam na jednoj internet stranici – video recepti. Veoma mi se dopao kako nain pripreme tako i brzina pripreme, a dobije se veoma ukusan i drugaiji obrok. Naravno sastojci su moja ideja, odnosno, koristi ono što imaš u kui.