

Doručak od starog hleba



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za umakanje hleba:

- 3 jajeta
- 50-70 g feta sira
- 2 kašike kisele pavlake
- prstohvatsoli
- 8 kriškihleba

Za posipanje:

- 5-6 šnitapečenice
- 5-6 šnitakulen kobasice
- 50 g dimljene domace slanine
- 50 g sira gauda

Priprema

Hleb iseci na kriške.

Pecenicu, slaninu i kulen iseckati na kockice.

Jaja posoliti pa viljuškom umutiti da se izjednace.

Sir izgnjeciti viljuškom pa ga umešati u jaja zajedno sa pavlakom.

Svaku krišku hleba umociti sa obe strane u smesu od jaja, sira i pavlake. Poreati ih u pleh oblozen peki papirom. Na svako parce hleba staviti po malo iseckane pecenice, kulena i slanine. Ako je ostalo smese od jaja rasporediti je po hlebu. Na kraju svako parce hleba posuti sa malo rendanog sira. Zapeci u retni 15 minuta na 200°C.

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Ovaj doruak je ne samo dobar nain da se upotrebi stari hleb nego i veoma, veoma ukusan. Mogu se koristiti razni suhomesnati proizvodi, a i sirevi, šta god se nae u frižideru.