

Prženice punjene kackavaljem i šunkom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1vekna kriški rezanog hleba
- **150-200 g**kackavalja
- **150_200 g**šunke
- **2-3** jajeta
- **po ukususoli**
- **po potrebiulja** za prženje

Priprema

Kackavalj i šunku izrežite na tanke šnите. Jaja umutite viljuškom i posolite. Na jednu krišku hleba stavite kackavalj i šunku pa preko stavite drugu krišku hleba. Ponovite postupak dok ne utrošite sve namirnice.

Tako pripremljene kriške hleba umacite u umucena jaja sa obe strane i pržite u tiganju na zagrejanom ulju. Kada porumene sa obe strane vadite na papirni ubrus da upiju eventualnu masnocu.

Još tople prženice poslužite uz jogurt, kiselo mleko...

Savet

Ovako pripremljene prženice su fantastinog ukusa a mogu se poslužiti za doruak ili veeru...