

Kiklop sendvici iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriškibaj**atog hleba
- 4 jajeta
- **100 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **60 g** rendanog kackavalja

Priprema

Bajat hleb iseci na tanje kriške. Polovinu ostaviti cele, a drugoj polovini uz pomoc caše izvaditi sredinu. Na krišku hleba koja je cela staviti po parce šunke i kackavalja.

Preklopiti izdubljenim parcom hleba, pa u njemu razbiti jedno jaje. Sve prekriti sa malo rendanog kackavalja.

Postupak ponoviti i sa preostalim materijalom. Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Savet

Ukoliko volite da jaja ostanu rovita, dovoljno je zapei ih tek 10-ak minuta.