

Pohovani sendvici na sprat



težina: **lako**

za: **5 osoba**

време pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetost hleba
- **100 g**majoneza
- **100 g**kisele pavlake
- **100 g**suvog vrata
- **100 g**kackavalja
- 3jajeta
- 3 dlmleka
- **100 g**prezle
- **po potrebi**ulja

Priprema

Jedno parce tost hleba premazati sa malo majoneza. Preko staviti suvi vrat.

Preklopiti drugim parcom hleba, pa njega premazati sa malo kisele pavlake. Preko staviti kackavalj. Preklopiti još jednim parcom tost hleba i sve lepo pritisnuti.

Na ovaj nacin i od preostalog materijala pripremiti sendvice. Jaja i mleko penasto umutiti. Svaki pripremljeni sendvic umakati u mešavinu jaja i mleka, pa uvaljati u prezle.

Pržiti u dubokom zagrejanom ulju dok ne porumeni sa obe strane. Vaditi na papirni ubrus da se ocedi od viška masnoce. Seci po dijagonali i služiti.

Savet