

# *Gurmanske prženice*



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8 kriškibajatog hleba**
- **100 ml mleka**
- **3 jajeta**
- **2 kašike pavlake**
- **150 g pecenice**
- **100 g kulena**
- **200 g kackavalja**
- **1 kašica ulja**
- **po ukusu**

## **Priprema**

U ciniji uutiti jaja pa dodati mleko i pavlaku. Posoliti po ukusu i još malo mutiti žicom dok se ne dobije ujednacen smesa.

Kriške hleba umociti u smesu od jaja, ostaviti ih nekoliko sekundi da se natope, a potom ocediti od suvišne tecnosti.

Pleh obložiti papirom za pecenje i poprskati ga uljem. Rasporediti u njega natopljene kriške.

Pecenicu i kulen iseci na kockice i posuti ih preko kriški.

Odozgo rasporediti rendani kackavalj.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok korice hleba ne porumene. Služiti tople.

### **Savet**