

Gurmanske prženice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriški** bajatog hleba
- **100 ml** mleka
- **3** jajeta
- **2 kašike** pavlake
- **150 g** pecenice
- **100 g** kulena
- **200 g** kackavalja
- **1 kašičica** ulja
- **po ukusu** so

Priprema

U činiji 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 suviše 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 zagrejanj rerni na 200 stepeni dok korice hleba ne porumene. Služiiti tople.

Savet