

Topli sendvici (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriških**leba (bajatog)
- **10 listova**pecenice
- **200 g**kecapa
- 2jajeta
- **150 g**sitnog sira
- **150 ml**jogurta
- origano

Priprema

Kriške hleba poreati u pleh. Premazati ih kecapom. Staviti po list pecenice na svaku krišku. Ulupati jaja, dodati sir i jogurt i izmešati. Taj fil staviti preko listova pecenice. Preko može malo kecapa i origano.

Zapeći oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Poslužiti tople, uz jogurt ili kiselo mleko.

Prijatno!

Savet

Peenica može i da se isee i umeša u fil.