

## Šarene kriške



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4 kriške** tost hleba
- **1** **čašajogurta**
- **90 g** kisele pavlake
- **50 ml** mleka
- **150 g** salame
- **150 g** kackavalja
- **1** jaje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** origana

### Priprema

Žicom za mucenje sjediniti jaje, mleko, jogurt, kiselu pavlaku i so po ukusu. Svaku krišku tost hleba umakati u pripremljenu smesu i režati u pleh obložen pek-papirom.

Posuti rendanom salamom i kackavaljem, pa posuti origanom. Peci 20-ak minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

### Savet