

Pohovani slojeviti sendvic



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**parceta hleba
- **4 šnitice**urece šunkarice
- **4 list**cedar sira
- **50 ml**majoneza
- **80 ml**kecapa
- **2**jajeta
- **50-100 g**prezli

Priprema

Hleb okruglim kalupom iseci. Isto to uraditi i sa cedar sirom, šunkaricu naseci na kolutove. Na prvo parce hleba namazati kecap, staviti šunkaricu, majonez, cedar, drugo parce opet namazati kecapom sa obe strane, postaviti ga preko sira, onda staviti šunkaricu, majonez, cedar i trece parce hleba premazati kecapom i poklopiti. Isto uraditi i sa drugim sendvicem. Jaja umutiti, umociti sendvic, potom uvaljati u prezle i pržiti da fino porumene. Poslužiti uz light majonez.

Savet