

Pizza kriške



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriški** bajtog reżanog hleba
- 2 jajeta
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** mleka
- **malosoli**
- **100 g** kajmaka
- **100 g** kecapa
- **150 g** šunke
- **100 g** sira
- **1 kašicica** origana
- **po potrebi** ulje

Priprema

Umutiti jaja, posoliti. Dodati jogurt i mleko. U pripremljenoj masi umakati kriške sa svih strana.

Kriške redjati u podmazan pleh. Preko kriški namazati kajmak.

Preliti kecapom.

Posipati komadicima šunke.

Dodati sir i origano. Kriške preliti sa malo ulja.

Peci na 250 C oko 20 minuta. Služiti tople kriške uz jogurt ili kiselo mleko!

Savet