

## **Popara iz rerne**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 kriškistarog hleba**(od juce)
- **200 ml pavlake za kuvanje**
- **1 čaša (180 g) jogurta**
- **100 gsira**
- **1 kocka (30 g) margarina**
- **70 grendanog kackavalja**
- **po potrebi ulje**

### **Priprema**

Hleb iseckati na kockice i poreati u uljem podmazanu vatrostalnu posudu (ili pleh).

U odgovarajucoj posudi sjediniti pavlaku za kuvanje i jogurt, preliti kockice hleba i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Rasporediti sir...

...te naneti margarin.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 15 minuta. Nakon toga izvaditi posudu iz rerne, rasporediti rendani kackavalj i vratiti posudu u rernu na kratko (peci 5 minuta na 180 stepeni, koliko samo da se kackavalj otopi).

Gotovu poparu isvaditi iz rerne, osraviti da se prohladi, pa poslužiti.

## **Savet**

"Kad se Meggle pavlaka u poparu stavi, znajte da je to izbor pravi. Oas posla jelo je na stolu, ko još tome može da odali. Kulinarke drage moje, u kuhinje krenite sad svoje. Pripremite jelo kako vi to najbolje znate, sigurna sam da ete sve od sebe da date. Jer nagrada je vredna to se zna i svaka e od nas svoj maksimum da da. Družimo se i dalje, svima vam moje srce pozdrave šalje. Recepti.com i Meggle uinili su pravu stvar, divni poklon paketi otite nekome na dar. I na kraju još da kažem ja-najbolja je Meggle pavlaka".