

Brze studentske "mini pice"



Sastojci

Potrebno je:

- hleb
- pavlaka
- šunka/salama
- kecap
- origano
- kackavalj - ako ima

Priprema

Hleb (može biti i svež, ali isto tako, može i da bude od pre 2-3 dana, svejedno) isecite na tanke kriške ili još bolje, kupite gotov isecen hleb-cena je ista...

Kriške secite na pola (brže se ispece i sredina ne ostaje gnjecava). Premažite pavlakom, narendajte šunku/salamu, pospite origanom i malo kecapa za kraj. Ako imate narendajte i malo kackavalja.

U pleh stavite papir za pecenje i poredjajte vaše mini pice.

Stavite ih u zagrejanu rernu na 5-10 minuta. Prijatno!

*možete zaista kombinovati, raznorazne sastojke, šta imate u kuci, a da može da posluži, igrajte se sastojcima ;)