

Pizza prženice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1bajat hljeb
- 4jajeta
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**paradajz sos ili kecap
- **malo**origana
- **parce**dimljene junetine
- 4-5šampinjona
- **proizvoljne kolicine**pilece ili purece mortadele
- **parce**gaude
- ulje (za prženje)

Priprema

Hljeb (ja sam koristila integralni) narezati na kriške. Umutiti jaja; posoliti i dodati malo origana. U tavu sipati ulje; zagrijati. Svako parce hljeba umociti u umucena jaja, pa spuštati na zagrijano ulje. Pržiti po par minuta sa svake strane, da porumene. Spuštati na kuhinjski ubrus, da se ocijede od suvišne masnoce. U drugoj tavi kratko propržiti narezane šampinjone. Prženice redati u pleh, obložen papirom za pečenje. Preko staviti malo paradajz sosa ili kecapa, po želji. Posuti origanom.

Dimljenu junetinu jako sitno narezati, pa posuti preko paradajz sosa. Preko staviti po "list" pilece ili purece mortadele.

Preko rasporediti šampinjone...

...a preko šampinjona ribani sir.

Staviti u pecnicu, zagrijanu na 200 C; peci nekih 7-8 minuta (zavisno od pecnice), tek toliko da se sir otopi!
Poslužiti odmah!

Savet