

Punjeni hleb (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**beli hleb
- **100 g**sušenog mesa
- **50 g**feta sira
- **1**jaje
- **1/2 šoljice**kecapa

Za prelivanje:

- **1 šoljica**mleka
- **2 kašika**margarina

Priprema

Hleb raseci na kriške, ali ne do kraja, kako bi donja korica ostala spojena. Kecapom premazati izmeu svake kriške, zatim naredjati tanko seceno meso. Posebno umutiti jaje sa izmrvljenim sirom, pa sve to dodati izmedju kriški. Preliti ceo hleb mlekom, pa zatim premazati hleb margarinom preko korice i sa strane. Peci na temperaturi od 150°C, 20-ak minuta Prijatno!

Savet

Koristiti stari hleb, korica bude hrskavija.