

Pica hleb (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 paracetabajatog hleba**
- **5-6 kolutašunke**
- **6-7 parчета cajne**
- **100 g kecapa**
- **maloorigana**
- **1 jaje**
- **2-3 kašike jogurta**
- **2-3 kašike ulja**

Priprema

Ukljuciti rernu da se zagreva na 200C. Poreati parcice hleba na pleh sa papirom.

Šunku i cajnu saseckati na kockice. U cinijicu pomešati jaje, jogurt i ulje. Ovom mešavinom premazati po malo svako parce (silikonskom cetkicom) i dodatno pokapati sa još po par kapi ulja, cetkicom.

Zatim na svako parce staviti po malo kecapa i razmazati cetkicom. Na svako parce staviti po malo suhomesnatog i origana.

Preko nafilovanih parcica kašikom staviti po malo preлива na svako parce (preliv od jaja, jogurta i ulja).

Staviti da se zapece u zagrejanoj rerni pa poslužiti toplo uz kecap, majonez, jogurt... po želji.

Savet

Brzo i ukusno, za doruak ili veeru. A i praktino za iskoristiti stari hleb i napraviti brz i ukusan obrok :)