

Sendvic prženice (3)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **struk** mladog crnog luka (samo zeleni deo)
- 2 **parceta** tost hleba
- 20 **g** putera
- 20 **ml** hladne vode
- 4 **parceta** tanko isecenog kackavalja (gauda, edamer...)
- so

Priprema

Sastojci su dati za jednu porciju. Vi sami prilagodite kolicinu sastojaka prema potrebi.

Perca mladog crnog luka sitno iseckati. Jaja razbiti u dublju posudu i viljuškom ih umutiti (samo da se dobro sjedine).

Dodati soli prema ukusu (kolicina soli zavisi od toga koliko vam je kackavalj slan), iseckana perca crnog luka i vodu. Sjediniti viljuškom.

Pržiti na srednjoj temperaturi dok donja strana ne porumeni. Zatim, preokrenuti "palacinku" (ja sam koristila širok i dugacak nož za filovanje torti). ?im ste je preokrenuli odmah na oba parceta tost hleba (ili druge vrste/domaci, kupovni, samo da bude cetvrtastog oblika) staviti po dva parceta isecenog kackavalja. Ostaviti da se dobro isprži i strana koju ste preokrenuli.

Kada je "palacinka" ipržena, levu stranu preklopiti preko hleba (i istopljenog kackavalja)...

....a zatim to isto uraditi i sa desnom stranom.

Sada, stranu od vas sa hlebom preklopiti preko suprotnog parceta hleba.

Prebaciti sendvic iz tiganja u tanjir, raseci ga dijagonalno i poslužiti. Možete da ga poslužite uz jogurt, mleko ili salatu koju volite...

Savet