

Punjene prženice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1bajati hleb
- 2-3paprike
- 1paradajz
- 100 gsira
- 100 grendane salame
- 3jajeta
- 200 mlmleka
- po potrebiulja
- po ukususoli

Priprema

Papriku i paradajz iseckati na kockice. U zagrejanom ulju propržiti papriku. Nakon što je paprika napola pržena, dodati joj paradajz i nastaviti sa dinstanjem dok suvišna tecnost ne uvri. Po ukusu posoliti.

Dok se povrce prži, hleb iseci na tanje kriške. Središnji deo svakog parceta opseci nožem, tako da ostane oko pola centimetra debljine od ivice. Jaja penasto umutiti sa mlekom.

Na zagrejanom ulju staviti parvice izrezanog hleba. U središnji deo (umesto izdubljene sredine) rasporediti izdinstano povrce. Zaliti ga umucenim jajima.

Preko povrca i jaja staviti malo rendane salame i malo sira. Sav ovaj nadev poklopiti izdubljenom sredinom. Preko sredine premazati malo umucenih jaja i lepo kašikom rasporediti.

Zatim okrenuti prženice i pržiti ih još par minuta sa druge strane. Postupak ponavljati dok se pripremljeni materijal ne utroši.

Savet