

Punjene pofezne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veknabajatog rezanog hleba
- **1** manja caša pavlake
- **200** mlkecapa
- **125** gsira u listice
- **100** g tanko rezane cajne kobasice
- 4jajeta
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **1** ceprakije

Priprema

Na jedno parce namažemo pavlaku poredjamo kolutove cajne kobasice i pokrijemo listom Sir, na drugo parce stavimo kecap i preklopimo da nadev budu u sredini.

Izbuckamo jaja, sa suvim zacinom i rakijom i uvaljamo hleb sa svuda podjednako bude umocen u jaja.

Pržimo na ugrejanom ulju prvo sjedne, a zatim s druge strane dok lepo porumeni.

Vadimo na tacnu sa ubrusom da bi upilo višak masnoce.

Savet

Rakiju koje umešamo u jaja izpari tako da se ne osea, a ima efekat da hleb ne upije masnou.