

Prženice iz rerne (4)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za smesu:

- 3 jajeta
- 120 ml mleka
- po ukususo
- 4 kašike ulja

I još:

- 6 kriškistarog hleba
- 2 kašike ulja
- 60 g kackavalja

Priprema

Za smesu: Viljuškom razmutiti jaja, dodati mleko, posoliti i umešati 4 kašike ulja. Izmešati viljuškom kako bi se svi sastojci sjedinili. Umakati jednu po jednu krišku hleba u umucenu smesu, tako da lepo upiju svuda. Poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Premazati ih uljem (sa 2 kašike ulja) i posuti rendanim kackavaljem.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Gotove prženice izvaditi iz rerne i ostaviti da se kratko prohlade.

Prženice poslužiti dok su vruce.

Savet

Veoma su ukusne, a pritom nisu masne kao kads se prže. Probajte, prijatno!