

Topli sendvic



Sastojci

Potrebno je:

- 10 kriški hleba
- 300 g jetrene paštete
- 4 tvrdo kuvana jajeta
- 2-3 kašike senfa
- 50 g margarina
- 300 g tvrdog sira
- 3 manja tvrda paradajza
- 3 babure (paprike)
- 1 ljuta papricica
- aleva aprika

Priprema

Jetrenu paštetu, margarin i senf umutiti mikserom, dodati izrendano kuvana jaja (na krupnije) i 150 g rendanog tvrdog sira. Namazati hleb. Posuti alevom paprikom.

Na svaki hleb staviti komadice ljute paprike, baburu iseckanu na kocke i kriške paradajza.

Na kraju narendati 150 g tvrdog sira.

Peci na 220 stepeni 10 minuta.