

Piroške od bajatog hleba



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 vekne bajatog hleba
- 100 g kackavalja
- 100 g salame
- 100 g prezli
- 100 g sira
- 2 jajeta
- malosoli

Priprema

Usitnimo hleb i stavimo u veci sud. Dodamo jedno jaje, malo mleka, posolimo i dobro ujedinitimo. Kackavalj, salamu i sir sitno narendamo i dodamo u prethodnu masu. Sve dobro promesamo i pravimo piroške. Jedno jaje umutimo i valjamo piroške u jaje pa u prezlu. Pržimo u tiganju sa zagrejanim uljem. Ispržene piroške vadimo na tanjir obložen salvetom da salveta upije višak masnoce.

Savet

Da ne razmišljamo šta uiniti s bajatim hlebom evo jednog ekonomičnog recepta.