

Punjeni sendvici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno:

- **6 kriški** bajatog hljeba
- **po želji** parizer, sir, kiseli krastavci
- **par kašika** kisele pavlake
- **malomajoneze**
- **po želji** so, biber, origano

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **malomlijeka**
- **prstohvatsoli**

Priprema

Naribati sir, parizer i kisele krastavce. Dodati pavlaku, majonezu i začine, pa dobro promiješati.

Svaku šnitlu hljeba premazati nadjevom, pa spojiti po 2.

Tako spojene sendvice uvaljati u jaja umućena sa mlijekom, pa pržiti u ulju dok ne porumene sa obje strane.

Pržene sendvice staviti na papir, da se ocijede od suviše masnoće, pa poslužiti uz paradajz.

Savet