

Topli sendvici



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 kriškihleba**
- 1jaje
- kecap
- **3 kašikesitnog sira**
- **malo (oko 30 ml)**jogurta
- **4-5 listovašunke**
- (ili cunkarice, pilecih prsa, salame)
- origano

Priprema

Ulupati jaje, dodati sir, jogurt i izmešati.

Kriške hleba porežati u pleh (može i u podmazan), premazati ih kecapom, staviti po listić šunke, preko fil i malo origana.

Zapeći 15ak minuta u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni.

Prijatno!

Savet