

Extra brzi dorucak ili vecera



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 8 kriški hleba
- 150 g sitno izrendanog kackavalja
- 150 g bilo šta od suhomesnatog
- 100 g kajmaka (ili kisele pavlake)
- 2 jaja
- biljni zacín
- biber
- origano (ne mora)
- mleko

Priprema

Umutiti jaja viljuškom. Zaciniti ih, po želji. Dodati kajmak ili kiselu pavlaku, pa sve sjediniti. Suhomesnato iseci na tanke štapice i zajedno sa kackavaljem dodati masi sa jajima. Sjediniti sastojke.

Rernu ukljuciti da se ugrije na 200 stepeni. Pleh obložiti pek papirom. Svako parce hleba provuci kroz mleko i poreati ih u pleh. Fil rasporediti preko svakog parceta hleba. Staviti u zagrejanu rernu i peci da fil porumeni. Služiti toplo, uz jogurt, kecap...

Savet