

Brza vecera



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kriškihleba**
- (odredite kolicinu koja vama odgovara)
- **300 g**domaceg kravlje sira
- **150 g**kackavalja
- 3jajeta
- **2 kašik**eljutog ajvara
- **150 g**suhomesnatog
- origano

Priprema

Ovo sam nazvala vecera na brzinu, iz razloga što je moj sin, kasno uvece, došao sa drugom i rekao mi je: " Mama, možeš li da nam spremiš nešto za veceru, ali na brzinu, jer imamo mnogo da radimo ". Tako su nastali ovi sendvici, sa sastojcima koji su se zatekli u frižideru.

U dublju posudu staviti sir, pa ga viljuškom dobro izmrvti, ili ga krupno narendajte. Dodati tri jaja, Sjediniti viljuškom, pa krupno narendati kackavalj. Suhomesnato (šta imate) iseckati na kockice, pa dodati u smesu sa jajima i sirom. Ubaciti ajvar i origano (stavite još zacina koje volite) i dobro promešati. So nisam stavljalaa, zato što je sir bio slan.

Rernu ukljuciti da se zagreje, na 180 C. Hleb poreati u pleh, preko pek papira. Na svako parce hleba obilno naneti fil. Staviti da se zapece, oko, 15 minuta. Poslužiti toplo.

Savet