

Pofezne sendvici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriškibajatog hleba**
- **3-4 jajeta**
- **malo mleka**

Priprema

Hleb narezati na kriške. Jaja umutiti viljuškom, dodati mleko, posoliti, pobiberiti. Kriške hleba umakati u mešavinu jajeta i mleka i pržiti u zagrejanom tiganju da fino porumene. Pržiti po dve pofezne i cim ih izvadimo, staviti na jednu prženicu pilece grudi, listice topljenog sira i odmah preklopiti drugim parcemtom prženog hleba. Sir ce se otopiti. Tako raditi dok ima materijala...

Savet

U ove hladne dane, baš me lepo vrati u ono vreme kad me mama spremala za školu...