

## Zapečeni hleb sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **12 kriškihleba**
- **2 jajeta**
- **200 ml pavlake**
- **100 g sitnog sira**
- **100 g kackavalja**
- **malosoli**
- **maloorigana**
- **malosusama**

### Priprema

Pomešati jaja, pavlaku, sir i zacine.

Na svako parce hleba namazati sir, poreati u pleh, posuti suusamom i zapeći 10ak minuta na 200 stepeni.

### Savet

Ako ne znate šta sa starim hlebom probaj te na ovaj nain. Doruak gde možete kombinovati razne vrste sireva kao i zaina.