

Pohovani hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriški** kirezanog hleba
- **4** jajeta
- **150 ml** mleka

Priprema

Umutiti jaja, dodati mleko. Kriške hleba potapati u smesu, pa pržiti na ulju obostrano dok ne porumeni.

Gotov hleb reati na ubrus da upije višak ulja, pa poslužiti.

Savet

Mnogi ovu poslasticu nazivaju prženicom, ali mi je od detinjstva zovemo pohovanim hlebom, te sam je zbog toga tako i nazvala. :)