

Pohovani sitan sir



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetost hleba
- šunka
- kackavalj
- krem sir
- prezle
- jaja

Priprema

Uzeti parce hleba i tanko iseci korice.

Oklagijom razvuci sredinu hleba.

Namazati krem sir (može i pavlaka, sitan sir, margarin,...). Nareati sloj šunke i kackavalja.

Zaviti hleb u rolnicu i svaku posebno staviti u aluminijumsku holiju pa u frižider na nekih 5 minuta.

Izvaditi iz frižidera i svaku rolnicu uvaljati u jaja pa u prezle i ispržiti.

Savet

Ukusno veoma i lako za spremanje.