

## Slojeviti sendvici sa ajvarom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **9** tost hleba
- **3 kašika** ajvara
- **9 šnita** šunke
- **9 šnita** kackavalja
- **2** jajeta
- **50 g** prezle

### Priprema

Ako želite da vam ovi sendvici budu okrugli, koristite veci sekac i isecite tost hleb. Za jedna slojeviti sendvi potrebna su vam tri tost hleba, dve kriške šunke i gaude kao i kašika ajvara. Tost hleb premažite ajvarom pa, stavite šnit šunke i šnit gaude. Drugi tost hleb takoe premažite ajvarom i premazanom stranom stavite na gaudu. Premažite i gornji deo hleba pa, ponovite sa slojem šunke, gaude, ajvarom i tostom.

Sendvic umocite u umucena jaja pa u prezle.

Pržite na zagrejanom ulju, prvo bocnu stranu, a onda gornju i donju.

Sendvic izvadite na ubrus da upije višak masnoce. Isecite na pola i poslužite dok je toplo.

### Savet