Tost pice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kriški**tost hleba (ili tanko rezanog hleba)
- **1**jaje
- **100 ml**mleka
- **po potrebi**origano
- **150 g**rendane salame (šunke)
- **100 g**kackavalja
- **po potrebi**kecap

Priprema

Kriške hleba poreati u pleh obložen pek papirom.

Jaje razmutiti, dodati mleko i sve izmešati te preliti svaku krišku hleba i posuti origanom.

Preko rasporediti rendanu salamu...

... te rasporedati "iscepkan" kackavalj (tanko rezan, a možete koristiti i tost sir). Rernu dobro zagrejati te picu peci 5 minuta na 200 stepeni.

Potom, pleh izvaditi iz rerne...

... i svuda rasporediti kecap te vratiti u rernu i peci još 10 minuta na 200 stepeni.

Gotove pice izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohlade...

... servirati te poslužiti.

Savet

Veoma su ukusne, a pritom brzo se pripreme. Prijatno.