

Pica kriške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriških**leba

Za nadev:

- 2 jajeta
- **malo** jogurta
- **100 g** šunke
- **100 g** sira ili kackavalja
- origano

Priprema

Umutiti jaja sa malo jogurta, i u to umakati kriške hleba koje treba reati u nauljenu tepsiju.

Na parčice staviti nadev (šunku, sir i origano) i preko preliti ostatkom fila u koji smo umakali kriške. Peci na 200 stepeni dok se ne zapece.

Savet

Na gotove kriške staviti keap i majonez po želji. Ovo je savršen doruak ili vecera :) Prijatno!