**OBLOŽENI KRUHKI IZ PEČICE**

**Potrebuješ:**

* (star) kruh ali kruh za toast
* šunko (sesekljano/naribano na majhne koščke)
* sir (sesekljan/nariban na majhne koščke)
* sladko smetano
* sol/poper/začimbe

**Postopek:**

Sir in šunko naribaj ali sesekljaj na majhne koščke (sir raje naribaj, saj se tako masa lepše poveže). Previdno, da se ne poškoduješ 😉

V posodi zmešaj sir in šunko ter ju prelij s sladko smetano. Dodaj ščepec soli (po želji pa tudi poper in začimbe po izbiri). Kruh razreži na rezine in ga razporedi po pekaču, ki si ga obložil/a s peki papirjem. Na rezine kruha z žlico razporedi pripravljeno zmes.

Pladenj s kruhki postavi v ogreto pečico (200˘C) in peči približno 10 minut, oziroma toliko časa, da se sir na kruhkih stopi.

Ideja je odlična za hitro večerjo, zraven pa lahko postrežeš še skledo solate 😊

\*kruhke lahko obložiš po svojih željah s sestavinami, ki so tebi všeč ( lahko jih premažeš s paradižnikom in tako ustvariš mini pizze, lahko dodaš tuno, itd.) Pusti domišljiji prosto pot! 😉



*Vedno se mi lahko oglasiš na* *polona.zerovec@os-franaerjavca.si* *ali preko eAsistenta. Vesela bom vsakega sporočila 😊*

Učiteljica Polona