

[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

**Recept:**  
Pizza kruhek

**Sestavine:**  
500 g toasta  
20 dag šunke  
10 dag naribanega sira gauda  
3 x žličke parnazana  
2 x jajca  
1 x mala kisla smetana  
1 x velika žlica sesekljanega peteršilja  
1 x žlička rdeče paprike



**Zahtevnost:**



**Splošni opis in postopek:**

- Za začetek je potrebno vzeti dovolj veliko posodo. V njej se združi naslednje sestavine: 20 dag šunke, ki jo narežemo na majhne koščke, 10 dag naribanega sira Gauda, 3 x žličke parnazana, 2 x jajca, 1 x mala kisla smetana, 1 x velika žlica sesekljanega peteršilja, 1 x žlička rdeče paprike
- Če želite, da bo jed bolj pikantna, potem lahko dodate še kajenski poper.
- V našem primeru smo vzeli toast, vendar pa lahko namesto le tega vzamete žemlje, ki se jih prereže na polovico. Toast ali žemlje polijemo z mlekom, da dobimo mehak kruh.
- Kruh položimo na pekač, na katerem je predhodno dodan peki papir in na kruh nanesemo maso iz 1 točke. Pizza kruhke pečemo na 180 stopinj Celzija, dokler se sir ne stopi.

**Dober tek :.**