

## **DRUGARSKЕ PRŽENICE SA ZLATIBORAC PILEĆOM ČAJNOM KOBASICOM**



### **SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:**

2 parčeta cmog hleba

2 jaja

Prstohvat soli

Ulje za prženje

40 g Zlatiborac pileće čajne kobasice

100 g milerama

½ krastavca

¼ crvene i žute paprike

List crvenog kupusa

List zelene salate

1-2 čeri paradajza

### **Način pripreme:**

Umutiti jaja uz dodatak soli pa u njih umočiti hleb. Zagrejati ulje i ispržiti prženice. Nožem za čišćenje povrća krastavac iseći na tanke listiće. Preostalo povrće iseći na trake tj. štapiće pa ih umotati u listić krastavca. Na tanjiru aranžirati prženice i Zlatiborac pileću čajnu kobasicu, mileram i pripremljenu rolnicu od povrća