

Pica hleb



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriškibajatog hleba**
- **1/2 l mleka**
- **3 jajeta**
- **prstohvatsoli**

Za fil:

- **10 kolutovašunke**
- **10 kriškikackavalja**
- **10 kolutovaparadajza (ili ajvara)**
- **10 kriškisira**
- origano
- margarin za podmazivanje pleha

Priprema

Ulupati jaja, dodati mleko i so i dobro promešati. Plek podmazati margarinom. Isecene kriške hleba umakati na kratko u smesu sa mlekom i jednu do druge reati u plehu.

Preko svake kriske staviti po jedan tanko isecen kolut paradajza, ili po jednu kašiku ajvara, pojedan kolut šunke, po jedno parce sira i nakraju po jedno parce kackavalja. Posoliti svaku krišku origanom i peci u rerni oko 20 minuta na 150 C. Pecene hleb pice služiti dok su vrue.

Savet