

Pizza od hleba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** starog hleba
- 4 jajeta
- **malosoli**
- 2,5 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 3 kašike brašna
- 1/4 praška za pecivo
- 250 g salame
- 300 g šampinjona
- 250 g kackavalja
- 150 g kecapa
- malo origana

Priprema

Hleb iseci na 1 cm debljine. Jaja, jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i so umutiti. Parcad hleba umakati u pripremljenu smesu, pa slagati u veliki pleh od rerne koji smo obložili pek papirom, tako da pokrije dno.

Šampinjone ocistiti i iseci na listove, a salamu na trakice. Kackavalj izrendati na krupno. Preko hleba rasporediti salamu, šampinjone i na kraju kackavalj.

Poprskati sa malo kecapa i posuti origanom. Peci u rerni na 200°C oko 15-20 minuta, dok blago ne porumeni.

Savet