

Kajmak pica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-ak kriškisuvog hleba**
- **1jaje**
- **1 donkafe šoljamleka**
- **100 gkajmaka**
- **100 gkulena**
- **300 gmocarele sira**
- **1/2 kesicekecapa**
- **maloorigane**
- **malobibera**
- **1 kašikatvrdog sira**

Priprema

Tepsiju podmazati uljem i složiti kriške hleba, tako da se popune sve eventualne praznine.

U sud razbiti jaje, pa dodati kajmak, mleko, sira i so.

Sve umutiti i preliti preko hleba.

Krugove kulena složiti na picu. Mocarelu deblje iseci, pa staviti na picu.

Odozgo posuti organom i biberom, pa našarati kecapom.

Ostaviti pola sata da hleb upije sastojke, pa peci na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet