

Sirotinjska pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vek**nabajatog hleba
- 3jajeta
- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 2jogurta
- **100 ml**ulja
- **100 g**seckane šunke
- **po ukusu**so, biber, origano
- kecap

Priprema

Izlomiti hleb na komade velicine oraha. Umutiti jaja, pa pomešati sa jogurtom, sirom, seckanom šunkom, uljem i solju. Sipati ovu masu u posudu sa hlebom i dobro izmešati. Sipati u tepsiju obloženu pek papirom, blago stisnuti masu da se ujednaci. Odozgo posuti origanom i našarati kecapom. Peci u rerni na 180 C, 20-30 minuta.

Savet