

Pita sa spanacem od starog hleba



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- 6jaja
- 500 gspanaca
- 1 strukpraziluka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 gsira
- 100 gulja

Za testo:

- 500-600 gstarog hleba

Priprema

Iseckati praziluk i propržiti kratko. Dodati iseckan spanac na krupnije komade. Sve zajedno kratko prodinstati.

Umutiti jaja i dodati polako ulje, dodati pecivo i propržen spanac.

Hleb iseci na kockice i sve pomešati. Ptipremljen fil i kockice hleba. Sipati u tepsiju i utapkati rukom da sve bude lepo socno i natopljeno.

Preliti umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 180 C, dok porumeni.

Savet

Od hleba se napravi testo tako da ne može de se provali da je hleb u pitanju.