Pita od starog hleba

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vekna**starog hleba (1/2 kg)

Za preliv:

- **5**jaja
- **1 cašа**jogurta (180 ml)
- **2 cašе**mleka
- **1 cašа**kisele vode
- **1 cašа**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 kg**sitnog sira
- so

Za fil:

- **200 g**šampinjona
- **300 g**stišnjene šunke
- maslac

Za premazivanje po vrhu:

- **1**jaje
- **1 cašа**kisele pavlake

- **1 cašajogurta** (180 ml)
- so

Priprema

Hleb iseci na male kockice (ja sam krišku hleba isekala uzdužno na 4 dela, pa potom na sitne kockice, otprilike 2x2 cm). Iseceni hleb staviti u dublju posudu.

Šampinjone iseci sitno i staviti da se dinstaju, na malo maslaca. Posoliti vrlo malo. Šunku iseci na kockice (ja sam imala šunku, a može da se koristi šta god imate od suhomesnatog). Pri kraju dinstanja šampinjona, dodati iseckano suhomesnato i dinstati, oko, pet minuta, zajedno sa pecurkama. Ostaviti da se prohladi.

Preliv: Jaja razbiti u dublju posudu, posoliti sa kašicicom soli i umutiti žicom za mucenje. Ne treba vam mikser. Dodati jogurt, mleko, kiselu vodu, ulje i pecivo. Sjediniti smesu žicom za mucenje. Na kraju dodati sir i sve sjediniti. Preliti preko iseckanog hleba i dobro, rukama, izmešati. Ostaviti da odstoji pet minuta.

Uzeti pleh, vel. 37x23 cm, i dobro ga podmazati maslacem. Staviti pola smese natopljenog hleba. Poravnati, pa preko izruciti dinstane šampinjone sa šunkom. Takoe poravnati, pa staviti drugu polovinu natopljenog hleba. Sve lepo utapkati, da bude ravna kora.

Za premazivanje umutiti jaje, pa dodati kiselu pavlaku i jogurt. Posoliti sa kašicicom soli. Kašikom ravnomerno naneti na pitu. Ostaviti da odstoji, dok se rerna ne ugreje na 190 C. Staviti da se pece.

Pitu peci dok ne porumeni. Izvaditi je i ostaviti da se prohladi. Iseci na kocke i poslužiti sa jogurtom, kiselim mlekom ili nekom salatom. Probajte, jer bilo koga da poslužite ne može pogoditi da je u pitanju stari hleb, jer se dobija jako ukusna pita.

Savet