

Pita od starog hleba



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veknastarog hleba
- **300** gsira
- **4** jajeta
- **750** ml mleka
- **100** g šunke
- **50** g kackavalja
- **prstohvatsoli**
- **malokecapa**

Priprema

Posebno iskidati koricu i sredinu hleba. Umutiti penasto jaja, dodati mleko, sir i so. Na dno pleha poreati iskidanu koricu hleba i preliti sa polovinom umucene smese, pa dobro hleb natopiti rukama da upije sve. Preko toga narendati šunku, pa poreati ostatak izdrobljene sredine hleba i preliti ostatkom smese, pa opet sve dobro utapkati rukom. Narendati kackavalj odozgo i peci na 200 C, dok ne porumeni, (oko pola sata).

Savet

Ja sam koristila feta sir, mada možete koristiti i neki drugi.