

Pita sa starim hlebom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** cajne kobasice
- **5 listova** pilecih prsa
- **3** jajeta
- **200 ml** pavlake
- **150 g** sir mediterana
- **4 kašike** suvog biljnog zacina
- **300 ml** mleka
- **500 g** starog hleba
- **1/2 kašičice** cili kari sosa
- **po želji** soli

Priprema

Prvo umutiti jaja, pavlaku, iseckanu cajnu, pileca prsa, suvi biljni zacin, sir i dodati mleko. Tu smesu dobro umutiti, u nju dodati iscepan stari hleb (sredinu i koricu). Pa opet dobro umutiti, da hleb upije tu smesu, dodati cili kari sos i opet promešati.

Smesa tako nek ostoji 10 minuta da hleb upije te sastojke. Pa nakon toga smesu posuti u pleh i peci 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!