

## ***Pita od starog hleba (3)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** starog hleba
- **500 ml** jogurta
- **1** kašakisele pavlake
- **4** jajeta
- **1/2** cašeulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **malo** soli
- **200 g** šunke
- **oko 200 g** sira

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati ulje, jogurt, pavlaku i prašak za pecivo.

U dublju posudu poreati stari hleb iseckan na kockice i preliteri filom. Pritisnuti hleb da dobro upije. Posuti iseckanom šunkom, malo sitnog sira. Narendati preko malo trapista.

Peci u reni na 200 C oko 30 minuta. Služiti prohlaenu pitu.

### **Savet**

Pita se može praviti i sa mlevenim mesom. Služiti uz keap, pavlaku ili jogurt.