

## **Slana torta od starog hleba**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vekna** starog rezanog hleba
- **4** jajeta
- **2 šoljemleka**
- **1 šolja** jogurta
- **200** gsira
- **100** g pavlake ili krem sira
- **1/2** kesice prška za pecivo
- **150** g sitno seckane salame/šunke
- **2** viršle
- **3** kašike pavlake
- **3** kašike jogurta
- kecap
- **1** kašika margarina
- so
- origano

### **Priprema**

Umutiti mikserom jaja, pa dodati mleko, jogurt, sir, so i prašak za pecivo.

Umakati parce po parce hleba u ovu smesu pa oblagati kalup ili šerpu...

...popuniti sve rupe i rasporditi po malo margarina svuda po hlebu.

Premazati krem sirom ili pavlakom...

...pa na to izruciti seckano suhomesnato.

Umakati opet hleb u smesu pa zatvoriti vrh kalupa i preliti sve ostatkom smese.

Peci na oko 180 stepeni dok hleb ne dobije zlatnu boju. Kada je gotovo, izvrnuti ga na poslužavnik, premazati pavlakom i jogurtom pa posuti kecapom i origanom.

### **Savet**

Mozete staviti i malo kackavalja, mislim da bi bilo odlicno al ja nisam imala u tom trenutku. Ako ne volite origano slobodno ga izostavite.