Pita od starog crnog hleba



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vekna**starog crnog hleba
- **150 g**sira
- **3**jajeta
- **50 g**lanenog semena
- **150 g**blitve
- **po ukusu**soli
- **malo**bibera
- **1 čaša**kiselog mleka

Za prženje ili pecenje:

- **100 ml**ulja
- **1 list**pek papira

Priprema

Blitvu kratko obarite i iseckajte, a hleb isecite na kockice. Sve ostale sastojke pomešajte pa dodajte iseckanu blitvu pa promešajte, a potom dodajte i iseckani crni hleb i lagano promešajte. Vadite kašikom i pržite na vrelom ulju ili poslagite kockice na pek papiru pa ispecite u rerni na 220 stepeni oko 10 minuta. Prijatno!

Savet

Odlino je za doruak uz kiselo mleko i paradajz salatu!