

# *Pita od šargarepe i starog hleba*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5** vecih šargarepa
- **3** kašikebrašna
- **1** kašikagriza
- **1** kašikaprezli
- **1/2** kašicicesode bikarone
- **150 ml** mleka
- 2 jajeta
- po ukusu soli
- po ukusu biberna
- **1/2** šoljeulja
- **1** vekna starog hleba

## **Priprema**

Hleb izdubiti i sredinu izdrobiti, a koru odaciti.

Šargarepu staviti u blender i dodati sve ostale sastojke pa izblendati.

Smesu sipati u podmazan kalup (za proju ili mafine) i pecite oko 40 minuta na 220 stepeni.

## **Savet**