Kiš od starog hleba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12 kriški** tanko isecenog bajatog hleba
- **2**jajeta
- **300 g**sitnog sira
- **100 ml**jogurta
- **3 kašike**kisele pavlake
- **50 ml**ulja
- **100 g**hamburške slanine
- **100 g**kackavalja
- so

Priprema

Pleh za kiš podmazati margarinom. Zatim poreati polovinu tanko narezanih kriški hleba. Umutiti jaja sa pavlakom, uljem i jogurtom i u njih dodati sitni iseckanu slaninu i sir. Posoliti po ukusu.

Nareani hleb preliti sa 2/3 umucene smese. Preko rasporediti preostali hleb. Odozgo ravnomerno rasporediti preostali deo umucene smese. Preko narendati kackavalj.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet