

Pita od starog hleba



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bajatog hleba
- **2 dl** mineralne vode
- **2 dl** pavlake
- **250 g** sitnog sira
- **4** jajeta
- **2 dl** jogurta
- **150 ml** ulja
- **250 g** ajvara
- **50 g** susam
- **1 kašičica** soli

Priprema

Umutiti jaja s pavlakom i sitnim sirom, pasipati jogurt, mineralnu vodu i ulje. Posoliti po ukusu i dobro izmešati. Manju pravougaonu tepsiju nauljiti i posuti brašnom. Hleb iseci na kocke, pa polovinu umociti u smesu od jaja, ocediti i rasporediti na dno tepsije.

Premazati ajvarom pa drugu polovinu hleba takoe natopiti, ocediti i rasporediti preko ajvara.

Pitu posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet