

Pita od starog hleba (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vekna starog hleba
- **200** g suhomesnatog (šta god imate)
- **200** g kackavalja
- **100** g mariniranih šampinjona
- **2** kašice origana
- **100** g kecapa

Preliv:

- **200** g pavlake za kuhanje
- **200** ml mleka
- **1** jaje
- **2** kašice suvi biljni zacin

... i još:

- **150** g izrendanog kackavalja

Priprema

Stari hleb iseci na parcice, debljine 1cm. Ja sam koristila veknice (koje pravim -postavljen recept), pa sam sekla cele parcice. Ako koristite veci hleb, svako parce presecite na pola, po širini. Suhomesnato iseci na krugove ili cetrvtine (zavisi od velicine suhomesnatog), a kackavalj iseci na pravougaonike (oko 2cm širine i 5cm dužine).

Uzeti okruglu posudu za pecenje (vel. 26cm i dubine, najmanje 5cm) i podmazati je uljem. Poceti sa reanjem sastojaka. Staviti, uz stranicu posude, parce hleba, na njega staviti parce mesa, pa parce kackavalja, opet ide parce hleba... Reati, spiralno, u krug, sve dok ima materijala. Popuniti posudu.

Poreani hleb poprskati kecapom, pa, preko, staviti marinirane šampinjone.. Posuti sa origanom.

Preliv: U dublju posudu staviti pavlaku za kuvanje, dodati jaje i suvog biljnog zacina, pa žicom za mucenje, dobro, umutiti. Zatim sipati mleko i promešati. Sa dobijenim prelivom prelit, ravnomerne, pitu.

Preko posuti izrendani kackavalj.

Staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada površina, blago, porumeni izvaditi posudu iz rerne i ostaviti, pet minuta, da odmori.

Uzeti veci tanjur, staviti na posudu i, samo, okrenuti. Zatim isti postupak ponoviti sa drugim tanjirom, da bi kackavalj bio na površini. Isecite pitu i uživajte u ukusu.

Savet