

Pica sa bajatim hlebom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vek** nabajatog hleba
- **malom** margarina
- **po želji** kecapa
- **nekoliko** parчета šunke
- **nekoliko** parчета dimljene svinjske pecenice
- **1 pakovan**jetost sira
- 3 jajeta
- 1/2 l mleka
- **po potrebi** rendanog kackavalja
- **po želji** origana

Priprema

Umutiti jaja sa mlekom. Bajati hleb iseci na što tanje kriške, i svaku sa obe strane umociti u smesu od mleka i jaja. Reati u pleh koji je prethodno podmazan margarinom.

Nareane kriške hleba preliteri sa pomalo kecapa.

Preko stavljaati šunku i pecenicu, a zatim i parčice tost sira.

Sve posuti rendanim kackavaljem i dodati preko origana (po želji).

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 stepeni.

Savet

Moj 300. recept na ovom portalu.