

## *Hlebna pica-pita*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500-800 g starog hleba (može i kruške)
- 200 g šampinjona
- 100 g slanine
- 2 jajeta
- 2 čaše mleka
- kecap
- paradajz sok
- 100 g trapista
- origano
- susam

### **Priprema**

Hleb iseckati na kockice. Slaninu i šampinjone iseckati i propržiti zajedno, pa umešati u hleb.

Umutiti jaja i mleko, pa time preliti smesu.

Posudu u kojoj ce se peci namazati mašću, uljem ili margarinom, pa posuti susamom i u to izruciti spremljenu smesu.

Posuti narendanim trapistom i premazati sa malo kecapa i paradjz soka, pa posuti origanom.

Peci u zagrejanjoj rerni dvadesetak minuta na 200 stepeni.