Slana torta Bajatara

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 vekne bajatog hleba (star nekoliko dana)
- 150 ml mleka
- 150-200 g šunke (ili neke salame)
- 150-200 g kackavalja
- oko 100 ml ulja
- origano
- malo soli
- 1 caša pavlake
- 5 jaja
- malo susama
- malo jogurta

Priprema

Hleb iscepkati na manje komadice. Pleh srednje velicine podmastiti, tu staviti usitnjeni hleb i poprskati mlekom i malom kolicinom ulja (od 100 ml, malo uzeti).

Na drugoj strani pomešati šunku iseckanu na kockice, kackavalj, malo posoliti, dodati origano po želji i tu dodati 3 izmucena jajeta, preostalo ulje i malo jogurta. Tom masom preliti hleb poprskan mlekom.

Staviti da se pece u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Na pola pecenja izvaditi pleh iz rerne i preliti izmucenim jajima (2 komada) i pavlakom i odozgo posuti susamom, dopeci nazad u rernu.

Peci oko 15-20 minuta. Prijatno!