

Slani koh od hleba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 6 jaja
- 1/2 kg masnog sira
- 1 kg bajatog hleba
- 100 g ulja
- malo soli

Priprema

Hleb iseci na tanke kriške. U dubljoj ciniji razmutiti jaja sa mlekom i dodati malo soli. U ovu smesu umakati svaku krišku hleba, pa ih jednu do druge reati u dobro podmazanu tepsiju. Preko poreanih kriški hleba staviti nadev, zatim ponovo red natopljenih kriški hleba, pa sve preliti razmucenim jajima i mlekom. Ako sir nije slan treba nadev malo posoliti. Peci u zagrejanjoj rerni, da porumeni. Servirati toplo. Iseci na kockice. Može se servirati uz caj ili belu kafu.

Nadev: sir dobro izgnjeciti, dodati razmucena žumanca pa opet mutiti, ulupati sneg od belanaca i sve ponovo umutiti, dodati malo mleka, da se masa ujednaci, pa nadevati kriške hleba a sa ostatkom preliti.