

Pica hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kriški** bajatog hleba
- **1/2 l** mleka
- **3** jajeta
- **prstohvat** soli

Za fil:

- **10 kolutova** šunke
- **10 kriški** kackavalja
- **10 kolutova** paradajza (ili ajvara)
- **10 kriški** sira
- origano
- margarin za podmazivanje pleha

Priprema

Ulupati jaja, dodati mleko i so i dobro promešati. Plek podmazati margarinom. Isecene kriške hleba umakati na kratko u smesu sa mlekom i jednu do druge reati u plehu.

Preko svake kriske staviti po jedan tanko isecen kolut paradajza, ili po jednu kašiku ajvara, po jedan kolut šunke, po jedno parce sira i nakraju po jedno parce kackavalja. Posoliti svaku krišku origanom i peci u rerni oko 20 minuta na 150 C. Pecene hleb pice služiti dok su vruce.

Savet