

Pizza od hleba



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g**starog hleba
- **4**jajeta
- **malosoli**
- **2,5 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **3 kašike**brašna
- **1/4**praška za pecivo
- **250 g**salame
- **300 g**šampinjona
- **250 g**kackavalja
- **150 g**kecapa
- **malo**origana

Priprema

Hleb iseci na 1 cm debljine. Jaja, jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i so umutiti. Parcad hleba umakati u pripremljenu smesu, pa slagati u veliki pleh od rerne koji smo obložili pek papirom, tako da pokrije dno.

Šampinjone ocistiti i iseci na listove, a salamu na trakice. Kackavalj izrendati na krupno. Preko hleba rasporediti salamu, šampinjone i na kraju kackavalj.

Poprskati sa malo kecapa i posuti origanom. Peci u rerni na 200°C oko 15-20 minuta, dok blago ne porumeni.

Savet