

Kajmak pica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-ak kriški** suvog hleba
- **1** jaje
- **1 donkafe** šoljamleka
- **100 g** kajmaka
- **100 g** kulena
- **300 g** mocarele sira
- **1/2 kesice** kecapa
- **maloo** origane
- **malobibera**
- **1 kašikat** tvrdog sira

Priprema

Tepsiju podmazati uljem i složiti kriške hleba, tako da se popune sve eventualne praznine.

U sud razbiti jaje, pa dodati kajmak, mleko, sira i so.

Sve umutiti i preliti preko hleba.

Krugove kulena složiti na picu. Mocarelu deblje iseci, pa staviti na picu.

Odozgo posuti origanom i biberom, pa našarati kecapom.

Ostaviti pola sata da hleb upije sastojke, pa peci na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet