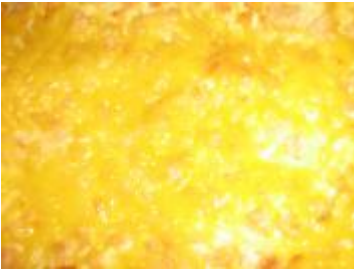


Sirnica sa starim hlebom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **11 parca**di starog hleba
- **1.5 dl** mleka
- **1/2 dl** ulja

Za preliv:

- **3** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **350 g** Moja Kravica Kuhinica sitnog sira
- **2 kašike** pavlake
- **2-3 kašike** kiselog mleka
- **100 g** biljnog sira

Priprema

Umotiti jaja, so, **Moja Kravica Kuhinica sitni sir**, kiselu mleku i malje masnu pavlaku.

Deset parca di hleba potopiti u Moja kravica mleko, pa umakati u prethodno napravljenu smesu od jaja i sira, pa re?ati u podmazanu tepsiju.

Ostatak fila preliti preko hleba, pa izdrobiti još jedno parce hleba odgore. Peci na 200 C oko 20 minuta. Izvaditi iz rerne, izrendati biljni sir, i vratiti u rernu na nekoliko minuta da se sir istopi.

Savet