

Sirotinjska pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veknabajatog hleba**
- **3jajeta**
- **200 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **2jogurta**
- **100 mlulja**
- **100 gseckane šunke**
- **po ukususo, biber, origano**
- kecap

Priprema

Izlomiti hleb na komade velicine oraha. Umutiti jaja, pa pomešati sa jogurtom, sirom, seckanom šunkom, uljem i solju. Sipati ovu masu u posudu sa hlebom i dobro izmešati. Sipati u tepliju obloženu pek papirom, blago stisnuti masu da se ujednaci. Odozgo posuti origanom i našarati kecapom. Peci u rerni na 180 C, 20-30 minuta.

Savet