

Pita sa spanacem od starog hleba



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **6**jaja
- **500** gspanaca
- **1** strukpraziluka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **500** gsira
- **100** gulja

Za testo:

- **500-600** gstarog hleba

Priprema

Iseckati praziluk i propržiti kratko. Dodati iseckan spanac na krupnije komade. Sve zajedno kratko prodinstati.

Umutiti jaja i dodati polako ulje, dodati pecivo i propržen spanac.

Hleb iseci na kockice i sve pomešati. Ptipremljen fil i kockice hleba. Sipati u tepsi i utapkat rukom da sve bude lepo socno i natopljeno.

Preliti umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 180 C, dok porumeni.

Savet

Od hleba se napravi testo tako da ne može de se provali da je hleb u pitanju.