

Pita od starog hleba (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 ceostari hleb**
- **4 jajeta**
- **4 dl jogurta**
- **380 g kisele pavlake**
- **1 kašičica soli**
- **200 g salame i šunke**
- **po želji origano**
- **40 g margarina**
- **za posipanje susam i lan**

Priprema

Ceo hleb, zajedno sa korom, iseci na kockice, pa polovinu sipati u podmazanu vatrostalnu posudu. Malo pritisnuti rukom da se popune rupe.

Umutiti jaja, jogurt, pavlaku i so, pa polovinom fila preliti hleb.

Salamu i šunku sitno iseckati, pa rasporediti preko fila. Po želji posuti origanom.

Rasporediti preostali hleb i zaliti ostatkom fila. Pažljivo viljuškom umešati fil u hleb da se lepo natopi i ostaviti da odstoji pola sata. Za to vreme rena neka se greje na 200 stepeni.

Pitu posuti susamom i lanom i rasporediti po njoj listice margarina. Peci oko 40 minuta dok ne dobije zlatnu

boju.

Savet

Umesto jogurta može se koristiti mleko, pa pita ne?e biti kiselkasta.