

Slana torta od starog hleba



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vknastarog rezanog hleba
- **4**jajeta
- **2** šoljemleka
- **1** šoljajogurta
- **200** gsira
- **100** gpavlake ili krem sira
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **150** gsitno seckane salame/šunke
- **2**viršle
- **3** kašikepavlake
- **3** kašikejogurta
- kecap
- **1** kašikamargarina
- so
- origano

Priprema

Umotiti mikserom jaja, pa dodati mleko, jogurt, sir, so i prašak za pecivo.

Umakati parce po parce hleba u ovu smesu pa oblagati kalup ili šerpu...

...popuniti sve rupe i rasporditi po malo margarina svuda po hlebu.

Premazati krem sirom ili pavlakom...

...pa na to izruciti seckano suhomesnato.

Umakati opet hleb u smesu pa zatvoriti vrh kalupa i preliterati sve ostatkom smese.

Peci na oko 180 stepeni dok hleb ne dobije zlatnu boju. Kada je gotovo, izvrnuti ga na poslužavnik, premazati pavlakom i jogurtom pa posuti kecapom i origanom.

Savet

Mozete staviti i malo kackavalja, mislim da bi bilo odlicno al ja nisam imala u tom trenutku. Ako ne volite origano slobodno ga izostavite.