

Lažna pica od integralnog hleba



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vekna** integralnog hleba
- **4** jajeta
- **500 ml** jogurta
- **po ukusu** kecap
- **2 kašike** susama
- **1 kašik** avlašac suvi ili sveži
- **po ukusu** soli
- **1 dl** maslinovog ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

U jednu posudu izlomiti jaja, dodati jogurt, ulje, prašak za pecivo i so i sve zajedno umutiti žicom.

U drugu posudu iskidati hleb na manje komade. Sjediniti ove dve mase da se hleb lepo natopi. Ako je potrebno dodati još malo jogurta.

Plitki pleh od rerne obložiti papirom za pečenje i izruciti masu od hleba i poravnati da se dobije tanka kora.

Namazati kecap, može i ajvar ako nemate kecap, posuti susamom i vlašcem i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se pece.

Peci kratko samo da porumeni. Izvaditi iz rerne. Posuti pecenu lažnu picu sa još vlašca, a ako želite možete da

dodate još kecapa. Iseci na kocke i poslužiti dok je još vruće.

Savet

Možete odozgo da pospete i rendanim kakavaljem, ja trenutno nisam imala pa sam napravila bez.