

Pita sa bajatim hlebom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bajatog hleba
- 3 jajeta
- **200 g** sitnog sira
- **350 ml** jogurta
- **100 g** šunke
- paradajz sok
- so
- zacín

Priprema

Bajat hleb iseci na sitne komade i staviti u vatrostalnu posudu. Preko sipati malo soka od paradajza. Šunku sitno iseci i staviti preko hleba.

Ulupati jaja, dodati sir i jogurt, izmešati. Posoliti i zaciniti po ukusu. Preliti preko hleba i šunke, lagano promešati. Sipati odozgo još malo soka od paradajza. Ostaviti da odstoji 10ak minuta.

Peci 20ak minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet