

## ***Pita od starog hleba***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veknastarog hleba
- **4**jajeta
- **1**jogurt
- **500 ml** mleka
- **1** glavica crnog luka
- **100 g**slanine
- **100 g**suvog mesa
- **malorendanog** kackavalja
- **maloulja**
- **po ukus**uso, biber, zacini

### **Priprema**

Veknu hleba iseci na manje parcice. Umutiti jaja sa jogurtom i mlekom, dodati zacine i ulje, pa dobro izmešati. U smesu umešati sitno seckani luk, kackavalj, slaninu i suvo meso iseceno na kocke. Dodati hleb i dobro izmešati. Ostaviti oko 20 minuta da hleb dobro upije tecnost. Smesu preruciti u podmazan pleh i peci oko 30 minuta na 180 stepeni.

### **Savet**