

Pizza od francuskog hleba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 francuski hleb
- 3 jajeta
- 1 **caša** jogurta
- 50 mlulja
- 3 **kašike** brašna
- **malopraška** za pecivo

Za nadev:

- 250 g curece salame
- 200 g sitnog sira
- 200 g šampinjona
- 200 g kackavalja

Za posipanje:

- 1 kesica origana

Priprema

Francuski hleb iseci na kriške debljine oko 1 cm.

Posebno umutiti jaja, jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i malo soli.

Šampinjone iseci na listove, curecu salamu i kackavalj izrendati na krupno rende. Tepsiju obložiti papirom za pečenje. Kriške hleba umakati u pripremljenu smesu od jaja pa slagati jedno do drugog u tepsiju da se prekrije dno. Preko natopljenog hleba ravnomerno posuti sitan sir, salamu, šampinjone i na kraju kackavalj.

Poprskati sa malo kecapa i zaciniti origanom.

Peci u zagrejanj rerni na 200°C dok ne porumeni.

Savet