

Pizza od francuskog hleba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** francuski hleb
- **3** jajeta
- **1** cašajogurta
- **50** mlulja
- **3** kašikebrašna
- 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 pecenje. Kriške hleba umakati u pripremljenu smesu od jaja pa slagati jedno do drugog u tepsiju da se prekrije dno. Preko natopljenog hleba ravnomerно posuti sitan sir, salamu, šampinjone i na kraju kackavalj.

Poprskati sa malo kecpa i zaciniti origanom.

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

Savet