

Pita od sira i starog hleba



Sastojci

Potrebno je:

- 1 vekna starog hleba
- 300 g sira
- 1 kiselo mleko ili pavlaka
- 2 jajeta
- 1 šoljica ulja
- malo kisele vode (jedna šoljica)
- 50 g susama

Priprema

Sir, kiselo mleko, kiselu vodu i jaja zamesati u jednu masu.

Hleb iseci na tanke kriske i pore?ati jedan red u pleh, pa preko toga zamešenu masu, pa opet kriske hleba, i završiti sa zamešenom masom u manjoj kolicini preko koje cemo posuti susam.

Peci u zagrejanjoj pecnici na 200 stepeni od 30-45 min u zavisnosti od velicine pleha, zapravo dok ne porumeni.

Po želji, u masu možete dodati malo slanine, ili kobasice ili šunke.

Prijatno!