

Pita od starog hleba (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 vekne** starog hleba
- **2 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **3** jajeta
- **1 kašica** soli
- **2 lista** gotovih kora za pitu

Priprema

Fil: Hleb sitno iseckajte ili jednostavno udrobite. Pomešajte mleko, jogurt, ulje, jaja i so. pomešajte rucnom multilicom da se smesa ujednaci i sipajte u naseckan hleb. Kašikom pomešajte da se ujednaci, da hleb upije sve mokre sastojke. Pripremljenu smesu ostavite sa strane.

Namažite tepsijicu (pleh) i stavite jednu koru za pitu...pekla sam u manjoj tepsijici prečnika 26 cm i presavila. Preko kore sipajte pripremljeni fil i ravnomerno resoredite. Preko fila stavite drugu koru i premažite uljem u tankom sloju.

Pecite u zagrejanoj rerni 25 minuta na 25 stepeni. Pecenu pitu izvadite iz rerne, secite i služite.

Savet