

Pita od starog hleba (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Fil: Hleb sitno iseckajte ili jednostavno udrobite. Pomešajte mleko, jogurt, ulje, jaja i so. pomešajte rucnom mutilicom 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 precnika 26 cm i presavila. Preko kore sipajte pripremljeni fil i ravnomerno resporedite. 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