

Šarena pica sa bajatim hlebom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1bajat hleb
- 100 gkackavalja
- 3jajeta
- 180 mlpavlake
- 2paradajza
- 1manji krastavac
- origano po želji
- maslinovo ulje po potrebi
- 100 gsalame

Priprema

Hleb iseci na kriške i poređati ih bocnom stranom u okruglu tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Između svakog parceta hleba staviti list salame i koltove paradajza i krastavice.

Umutiti jaja sa pavlakom i preliti ih preko poređanih sastojaka.

Preko svega narendati kackavalj, posuti origanom po ukusu i preliti maslinovim uljem.

Picu staviti u zagrejanu rernu na 220 stepeni i peći 20 minuta, a zatim sniziti temperaturu na 180 stepeni i peći još 20 minuta.

Savet

Ovo predjelo je izuzetno ukusno, a možete ga napraviti veoma brzo