

# **Šarena pica sa bajatim hlebom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Hleb iseci na kriške i poreati ih bocnom stranom u okruglu tepsiju obloženu papirom za pecenje.

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

Umutiti jaja sa pavlakom i preliti ih preko poreanih sastojaka.

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

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

## **Savet**

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