

udo od starog hleba



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka**starog hleba
- **1/2** **caše**kisele pavlake
- **4 kašika**majoneza
- **1/2 kesice**origana
- **po želji**kackavalja, mortadele i pecenice
- **malo**ajvara i kecapa
- **malo**bibera

Priprema

Hleb iseci po dužini, poprecno. Na pleh staviti papir za pecenje, a na njega hleb. Zagrejati ga u rerni na 180 stepeni 7-8 minuta. Za to vreme izmešati kiselu pavlaku, majonez i origano. Izvaditi hleb iz rerne, premazati ovom smesom, staviti mortadelu, isecen kackavalj, premazati sa malo ajvara, staviti preko pecenicu, preko nje narendan kackavalj, biber i kecap. Vratiti u rernu na još oko 5 minuta, samo dok se kackavalj razgreje.

Služiti toplo. Možete koristiti suhomesnato po želji. Zanimljiv nacin da se iskoristi star hleb. :)

Savet