

Punjeni stari hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1stari hleb
- 3jajeta
- 1/2 kašicicesoli
- 10 mlmaslinovog ulja
- po željiorigano

Punjenje:

- 100 gpecenice
- 100 gdimljene slanine
- 100 gšunkarice
- 50 gdimljene kobasice
- 150 gkackavalja

Priprema

Hleb iseci na kockice dodati jaja, so, origano i maslinovo ulje. Dobro sjediniti sastojke i podeliti na dve kugle. Ukoliko vam je suviše tvrdo možete dodati malo mlake vode. Namazati tiganj i prvu loptu raširiti po celom tiganju. Zatim dodavati sastojke onim redom kojim želite (šunkaricu, pecenicu, dimljenu slaninu iseckanu na kockice, kobasice iseckane na kolutove, premazati kecapom dodati sir), zatim drugu loptu hleba rasiriti od gore. Peci u tiganju oko 2' jednu stranu pa okrenuti i zapeci drugu stranu.

Savet

Veoma brzo, a ukusno. Može se jesti kako toplo tako i hladno uz dodatak majoneza, kečapa, pavlake sta god poželite. Prijatno!