

Pita od starog hleba (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 vekna starog hleba
- 200 g suhomesnatog (šta god imate)
- 200 g kackavalja
- 100 g mariniranih šampinjona
- 2 kašice origana
- 100 g kecapa

Preliv:

- 200 g pavlake za kuvanje
- 200 ml mleka
- 1 jajce
- 2 kašice suvi biljni začini

... i još:

- 150 g izrendanog kackavalja

Priprema

Stari hleb iseci na parcice, debljine 1cm. Ja sam koristila veknice (koje pravim -postavljen recept), pa sam sekla cele parcice. Ako koristite veci hleb, svako parce presecite na pola, po širini. Suhomesnato iseci na krugove ili cetvrtine (zavisi od velicine suhomesnatog), a kackavalj iseci na pravougaonike (oko 2cm širine i 5cm dužine).

Uzeti okruglu posudu za pecenje (vel. 26cm i dubine, najmanje 5cm) i podmazati je uljem. Poceti sa reanjem sastojaka. Staviti, uz stranicu posude, parce hleba, na njega staviti parce mesa, pa parce kackavalja, opet ide parce hleba... Reati, spiralno, u krug, sve dok ima materijala. Popuniti posudu.

Poreani hleb poprskati kecapom, pa, preko, staviti marinirane šampinjone.. Posuti sa origanom.

Preliv: U dublju posudu staviti pavlaku za kuvanje, dodati jaje i suvog biljnog zacina, pa žicom za mucenje, dobro, umutiti. Zatim sipati mleko i promešati. Sa dobijenim prelivom preliti, ravnomerno, pitu.

Preko posuti izrendani kackavalj.

Staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada površina, blago, porumeni izvaditi posudu iz rerne i ostaviti, pet minuta, da odmori.

Uzeti veci tanjir, staviti na posudu i, samo, okrenuti. Zatim isti postupak ponoviti sa drugim tanjirom, da bi kackavalj bio na površini. Isecite pitu i uživajte u ukusu.

Savet