

Pica sa bajatim hlebom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veknabajatog hleba**
- **malomargarina**
- **po željikecapa**
- **nekoliko parcetašunke**
- **nekoliko paracetadimljene svinjske pecenice**
- **1 pakovanjetost sira**
- **3 jajeta**
- **1/2 l mleka**
- **po potrebirendanog kackavalja**
- **po želji origana**

Priprema

Umutiti jaja sa mlekom. Bajati hleb iseci na što tanje kriške, i svaku sa obe strane umociti u smesu od mleka i jaja. Reati u pleh koji je prethodno podmazan margarinom.

Nareane kriške hleba preliti sa pomalo kecpa.

Preko stavljati šunku i pecenicu, a zatim i parcice tost sira.

Sve posuti rendanim kackavaljem i dodati preko origana (po želji).

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Savet

Moj 300. recept na ovom portalu.