

Pizza burek sa starim hlebom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Podloga:

- 1stari hleb
- 3jajeta
- 200 gsitnog sira
- 1 dljogurta
- 1 kašicicasoli
- 1/2 dlulja

Suvi vrat i masline:

- 8 šnitasuvog vrata
- 4-5maslina sa paprikom

Trapist i kecap:

- 200 gtrapista
- 100 gkecapa
- 1 kašicicaorigana

Priprema

Jaja i so umutiti penasto, dodati ulje, sir i jogurt. U to dodati stari hleb (prethodno ceo hleb iseci na parcad, pa na kockice). Dobro izmešati i sipati u podmazanu okruglu tepsiju.

Preko poreati šnite suvog vrata. Masline iseci na kružice, pa poreati preko.

Preko narendati trapist, posuti origanom i sipati kecap.

Peci oko 30 minuta na oko 220'C.

Savet

Sei kao burek, na 4 dela.