

Gurmanska pita od starog hleba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** starog hleba
- **5** jajeta
- **oko 300 ml** mleka
- **oko 100 g** sira
- **oko 100 g** kackavalja
- **oko 200 g** mešanog suhomesnatog po želji
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so

Priprema

Star hleb iseci na komadice velicine oraha. Jaja penasto umutiti pa im dodati mleko. U tu smesu ubaciti rendan kackavalj i sir, kao i seckano suhomesnato, pa preliti preko hleba i pažljivo izmešati. Ostaviti poklopljeno u frižideru dok se rerna zagreje na 180 stepeni. Zatim na dno tepsije 28 staviti papir za pecenje, preruciti natopljen hleb i peci do 15 minuta. Služiti toplo uz jogurt/kiselo mleko.

Savet

Ako dodajete slaninicu, prvo je iseckajte na kockice i malo propržite, ocedite masnou pa onda dodajte u hleb. :)