

## ***Najbrža pica***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veknabajatog hleba
- **150** grendanog kackavalja
- **100** mlkecapa
- **1** konzervatunjevine
- **1**jaje
- **200** mljogurta
- **3** parcetatost sira
- **po** ukusuorigana

### **Priprema**

Bajati hleb iseci na kriške, odseci korice sa strane, pa oklagijom precij preko svakog parceta i razviti ga koliko je moguće.

Reati hleb u tepsiju obloženu pek- papirom. Jaje i jogurt umutiti, pa preliter preko poreanog hleba.

Sve preliter kecapom, pa preko rasporediti oceenu tunjevinu. Preko nje staviti tost sir, i sve posuti rendanim kackavaljem i origanom.

Staviti da se pece u rernu zagrejanu na 200 stepeni oko 20 minuta. Seci na parcice i služiti.

**Savet**