

Pita od kockica starog hleba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kriški** starog hleba (od juce)
- 3 jaja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **po ukusu**
- **200 g** sitnog sira
- **360 ml** jogurta
- **300 ml** mleka
- **3 kašike** ulja
- **50 g** seckane cajne kobasice
- **150 g** tanko rezanog kackavalja
- **po potrebi** susam

Priprema

Hleb iseckati na kockice, staviti u odgovarajucu posudu i odložiti ga sa strane. U dublju posudu staviti jaja, razmutiti ih rucnom žicom za mucenje, dodati prašak za pecivo i izmešati. Potom, dodati sir, jogurt, mleko, ulje i posoliti. U smesu dodati iseckanu cajnu kobasicu i sve izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pekac (ili tepsiju) obložiti pek-papirom te rasporediti polovinu kockica hleba.

Preliti polovinom pripremljene smese.

Zatim rasporediti ostatak kockica hleba...

... te preliti ostatkom smese.

Preko rasporediti tanko rezani kackavalj...

... posuti susamom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 45 minuta.

Gotovu pitu izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo prohladi.

Savet

Služiti toplo. Prijatno.