

Kako da potrošite bajati hleb? - Napravite ukusnu pitu



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- stari (bajati) hleb
- **300 g**sira
- **200 g**pecenice (ili bilo šta od suhomesnatog)
- **180 g**kisele pavlake
- **200 ml**gazirane vode
- **200 ml**mleka
- 3jajeta
- **70 ml**kecpa
- **50 ml**ulja
- 4manja kisela krastavcica

Priprema

Pleh, vel. 35x20cm podmazati uljem. Hleb iseci na parcice, debljine 1cm. Poreati prvi red, isecenih parcica, u pleh. Truditi se da ne ostanu šupljine izmeu parcica (ako nastanu šupljine popuniti ih komadicima od hleba).

Umutiti 1 jaje sa 100 ml gazirane vode. Dodati 70 ml kecpa i sjediniti. Sa pripremljenom smesom preliti, kašikom, prvi red hleba. Preko natrošiti polovinu sira. Preko sira rasporediti polovinu iseckanog suhomesnatog. Krastavcice iseckati na polukrugove i staviti preko suhomesnatog.

Poreati drugi red hleba. Umutiti 2 jajeta sa ostatkom gazirane vode (100 ml), mlekom i kiselom pavlakom. Ubaciti drugu polovinu izdrobljenog sira i iseckanog suhomesnatog. Promešati. Dodati ulje, još jedanput promešati, i preliti preko hleba. Ostaviti pitu da odstoji 20 minuta, da hleb upije preliv.

Rernu zagrejati na 190 stepeni i staviti pitu da se pece. Kada pita porumeni, izvaditi je iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci na krupnije parcice i poslužiti uz jogurt.

Savet