

Kako da potrošite bajati hleb? - Napravite ukusnu pitu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- stari (bajati) hleb
- **300** gsira
- **200** gpecenice (ili bilo šta od suhomesnatog)
- **180** gkisele pavlake
- **200 ml**gazirane vode
- **200 ml**mleka
- **3**jajeta
- **70 ml**kecapa
- **50 ml**ulja
- **4**manja kisela krastavcica

Priprema

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

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

Poređati 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 prelići 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.

Prohla?enu pitu iseci na krupnije parcice i poslužiti uz jogurt.

Savet