

Pita sa starim hlebom (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kriškihleba**
- **6ceri paradajza**
- **8šniti curecih prsa/dimljene pecenice**
- **8 lisicakackavalja**
- **1 manja glavica (140 g)brokolija**
- **po ukusukrem sira**
- **125 gmocarele**
- **3jajeta**
- **200 mlmleka**
- **po ukususoli**
- **po potrebiulja/putera**

Priprema

Na dno kalupa precnika 22 cm staviti papir za pecenje, a stranice premazati uljem ili puterom. Ako koristite neku manju tepsiјu, premazite je celu. Brokoli ocistiti, odvojiti cvetove, oprati i kuvati u prokljucaloj, posoljenoj vodi 5-6 minuta. Zatim ga procediti i preliti hladnom vodom. Ceri paradajz oprati i prepoloviti, šunku i kackavalj takoe prepoloviti, a mocarelu krupno izrendati. Naravno, umesto ceri paradajza, može se koristiti i obican, npr. 2 srednja, oljuštena i isecena na kolutove. Hleb prepoloviti, premazati krem sirom i poreati u kalup. Može se koristiti i baget, ali onda povecati kolicinu.

Izmeu hleba staviti šunku i kackavalj.

Zatim dodati brokoli i ceri paradajz.

Preko staviti mocarelu.

Jaja umutiti, posoliti, dodati mleko, pa preliti celu pitu.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni C 20 minuta, pa povecati temperaturu na 200 stepeni C i peci još 10-ak minuta.

Savet