

Pita od starog hleba



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brijeg hleba
- **4** jajeta
- **400 ml** jogurta
- **200 ml** mleka
- **200 g** sira
- **150 g** kockica gradi u crevu
- **po ukusu** soli i bibera
- **malosusama**
- **100 g** kackavalja
- **oko 100 ml** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Hleb iseci na kockice. U ciniji polupati jaja, dodati, jogurt, mleko, ulje, prašak za pecivo i sir. Izmešati. Vatrostalnu ciniju podmazati, raspodeliti polovinu hleba. Preliti pola preliva, rasporediti kockice gradi u crevu, rasporediti ostatak hleba i zaliti preostalim prelivom.

Narendati kackavalj preko i posuti susamom.

Pecnicu ugrejati na 180 stepeni i peci dok pita fino ne porumeni. Prohladiti, pa seci na parcad i poslužiti.

Savet

Pita je izuzetno sona i podjednako dobra i topla i hladna.