

Pica sa bajatim hlebom



Sastojci

Potrebno je:

- kriške bajatog hleba
- margarin
- šunka
- kackavalj
- sir
- paradajz
- sveži ili kiseli krastavac (ili ajvar)
- origano
- 3 jajeta
- 1/2 l mleka

Priprema

Umutiti jaja sa mlekom. Kriške iseci što tanje i svaku sa obe strane umociti u smesu sa mlekom i jajima. Redjati u pleh, koji je prdhodno podmazan margarinom.

Tako naredjane kriške filovati po želji. Prvu krišku premazati ajvarom u tankom sloju, staviti parce šunke, parce sira i parce kackavalja.

Na drugu krišku staviti kolut paradajza, pa parce šunke, parce sira i kackavalja.

Na trecu krišku staviti tanko isecen kiseli krastavac, parce šunke, parce sira i kackavalja.

Tako redom filovati po želji.

Na kraju posoliti kriške origanom i peci oko 20 minuta u rerni na 150 C.