

Složenac s starim hlebom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 veknehleba**
- **150 g**seckana salama ili prsuta
- **150 g**seckane slanine
- **150 g**rendanog kackavalja
- **2**jajeta
- **2 dl**jogurta
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 dl**mleka

Priprema

Hleb iseckati na kockice i polovinu staviti u posudu 21x21 cm. Umutiti jaja, dodati pavlaku, jogurt i mleko izmesati. Polovinu smese sipati preko hleba, složiti pola slanine, pola salame i pola kackavalja. Složiti ostatak hleba, sipati smesu i ostatak slanine, salame i kackavalja. Peci 20 minuta na 200 stepeni. Ukoliko je hleb pre pečenja suv, dodati još malo jogurta ili mleka. Služiti uz željenu salatu.

Savet