

Bajati hleb pizza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za podlogu:

- **1/2**starog hleba
- **150 ml**mleka
- **1**jaje
- **180-200 ml** kisele pavlake ili krem sir ili sitan sir

Za nadev:

- **200 g**šunke,šunkarice sta imate i želite
- **150 g**tvrdog sira ili kackavalja
- **po ukusu**kecap domaci ili kupovni
- **po ukusu**origano

Priprema

Prvo ukljuciti rernu da se zagreje na 220 stepeni. Iseci kriške hleba što tanje. Poreati ih u tepsiju obloženu pek papirom. Praznine izmeu kriške hleba popuniti komadicima iseckanog hleba tako da se dobije ravna površina. Umutiti jaje, mleko, pavlaku ili sir. Pa premazati naslagane kriške i malo rukama ili kašikom utisnuti. Preko nanesenog fila naneti kecap i šunku narendanu zatim narendani sir ili kackavalj, pusuti origanom i još malo prošarati kecapom i staviti da se pece na niži deo rerne oko 15 minuta. Gotovu picu malo prohladiti pa poslužiti.

Savet

Brzo, jednostavno, a za tren oka na stolu, a ukus savršen obara s nogu, ovo udo morate probati!