

Slana torta od starog hleba



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 veknabajatog hleba**
- **300 gpecenice**
- **200 gkackavalja**
- **200 gmesnate slanine**
- **200 gkajmaka**
- **3jajeta**
- **500 mlkreme za kuvanje**
- **200 mlkecpa**

Priprema

Bajat hleb nasećemo na tanje parcadi kalup namažemo margarinom i na dno poreamo red hleba preko poreamo na šnite secenu pecenicu.

Narendamo kackavalj.

Preko kackavalja razporedimo na komadice secenu slaninu i prošaramo sa malo kecpa.

Poreamo drugi red bajatog hleba u kremu za kuvanje dodamo kajmak i jaja umutimo i prelijemo.

Ostavimo 2-3 sata da hleb upije tecnost i pecemo na 180C oko pola sata dok lepo porumeni.

Sacekamo malo da se ohladi i izvrnemo na tanjur, ukrasimo po želji i spremno za posluženje.

Savet

Vredi izprobati