

Slana torta od starog hleba



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 vekna** bajatog hleba
- **300 g** pecenice
- **200 g** kackavalja
- **200 g** mesnate slanine
- **200 g** kajmaka
- **3** jajeta
- **500 ml** kreme za kuvanje
- **200 ml** kecapa

Priprema

Bajat hleb nasecemo na tanje parcaadi 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 kecapa.

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 tanjir, ukrasimo po želji i spremno za posluženje.

Savet

Vredi izprobati