

Pita-pica od starog hleba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**stari hleb
- **3**jajeta
- **2** **čaše**jogurta
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** origana
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**mrvljenog sira
- **150 g**šunke
- **5 kašika**ulja
- **1** **čaša**kisele vode
- **malo** kecapa
- **po potrebi** malo mleka

Priprema

Umutiti jaja i so, žicom pa dodati jogurt i ulje.

Hleb usitniti na komadice pa dodati u smesu sa jajima, zatim dodati i kiselu vodu.

Dodati i malo sira (malo ostaviti za preko), zatim i narendanu šunku, pecivo i origano.

Sve skediniti i dodati i malo mleka, ako je potrebno da se smesa lepo poveže i da se hleb natopi. To zavisi od hleba koliko ga ima kolicinski i koliko je suv.

Sve izliti u pleh sa papirom, poravnati i malo utapkati kašikom. Preko naneti malo sira i kecapa i staviti u zagrejanu rernu da se lepo zapece odozdo i gore. Rastanjiti kako ne bi bilo gnjecavo i staviti se da se lepo zapece.

Savet

Nastalo je u trenutku od sastojaka koje sam imala, a htela sam da iskoristim zaostali hleb, jer uopste ne volim da bacam hranu. nikako... Retko kada, bas ako je nesto pokvareno... I nastade ova preukusna veera :) brzo je pa je i pogodno za doruak :)