

Složenac s starim hlebom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 vek**nestarog hleba
- **200 g**salame po želji
- **200 g**kackavalja u listicima
- 2jajeta
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 dl**jogurta
- **5 kašika**kecapa
- **po želji**origano
- **po želji**biber

Priprema

Koristila sam pleh 30x10 cm. Hleb iseci na kriš ke. U pleh staviti papir za pecenje. Kriške hleba mazati kecapom i staviti u pleh, vodoravno složiti salamu, kackavalj i tako sa ostatkom dok se ne napuni pleh. Posuti sa origanom i biberom. Umutiti jaja sa pavlakom i jogurtom i prelitati po hlebu da se natopi. Odgore porejdati ili izrendati ostatak kackavalja i peci na 200 stepeni 30 minuta. Vrlo je ukusno i toplo i hladno.

Savet