

Pizza od starog hleba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- stari hleb
- 5 jajeta
- **100 ml** mleka
- so
- biber
- maslac

Ostalo:

- kecap
- **200 g** stišnjene šunke
- **50 g** maslinki
- **100 g** šampinjona
- **200 g** kackavalja

Priprema

Ova količina sastojaka je data za okruglu šerpu vel. 26cm. Vi sami korigujte sastojke, zavisno da li pravite u manjoj ili većoj posudi. Stari hleb iseci na šnitove 1cm debljine. Potrebno je da hlebom prekrijete dno posude. Ako se koristi posuda sa nelepljivim dnom (ja sam takvu posudu koristila) samo je dobro premazati maslacem, a ako se koristi druga posuda onda dno prekriti pek papirom. Stišnjenu šunku tanko iseci, maslinke iseci na krugove, pecurke oljuštiti (nemojte ih prati) i iseci na listice, a kackavalj krupno narendati.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Jaja žicom dobro umutiti, dodati so i biber po ukusu i na kraju mleko. Umutiti. Hleb provuci kroz mešavinu jaja i mleka i poreati ga po dnu posude. Ostatak jaja preliter preko hleba. Staviti u zagrejanu rernu da se pece. Kada se uhvati blaga korica izvaditi posudu iz rerne. Preko hleba premazati kecap, poreati šunku, preko rasporediti maslinke i pecurke. Sve prekriti izrendanim kackavaljem i vratiti u rernu da se kackavalj otopi, oko 10-ak minuta.

Izvaditi pizzu iz rerne, posuti je origanom i ostaviti u šerpi pet minuta. Zatim je prebaciti na odgovarajucu tacnu i iseci.

Savet