

# **Torta od bajatog hleba**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**starog hleba
- **2**jajeta
- **500 ml**mleka
- **300 gr**salame, parizera
- **300 ml**kisele pavlake
- **300 ml**majoneza
- **300 g**kiselih krastavaca
- **200 g**ajvara
- **po ukusu**origana, parmezana

## **Priprema**

Naseći hleb na kriške, umakati sa obe strane u mleko i reati u vatrostalnu ciniju. Fil spremiti od majoneza, pavlake i origana. Bogato premazati hleb, posuti rendanom salamom i koluticima krastavca. Opet red hleba, premazati ajvarom, posuti salamom i krastavcem, poporasiti parmezanom. Završiti hlebom. U ciniji razmutiti jaja i mleko, prelitи i zapeci dok ne porumeni. Ukrasiti po želji.

## **Savet**