

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 g** salame, parizera
- **300 ml** kisele pavlake
- **300 ml** majoneza
- **300 g** kiselih krastavaca
- **200 g** gajvara
- **po ukusu** origana, parmezana

Priprema

Naseci hleb na kriške, umakati sa obe strane u mleko i reži u vatrostalnu činiju. Fil spremi 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 činiji razmutiti jaja i mleko, preliti i zapeći dok ne porumeni. Ukrasiti po želji.

Savet