Pizza burek sa starim hlebom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Podloga:

- **1**stari hleb
- **3**jajeta
- **200 g**sitnog sira
- **1 dl**jogurta
- **1 kašicica**soli
- **1/2 dl**ulja

Suvi vrat i masline:

- **8 šnita**suvog vrata
- **4-5**maslina sa paprikom

Trapist i kecap:

- **200 g**trapista
- **100 g**kecapa
- **1 kašicica**origana

Priprema

Jaja i so umutiti penasto, dodati ulje, sir i jogurt. U to dodati stari hleb (prethodno ceo hleb iseci na parcad, pa na kockice). Dobro izmešati i sipati u podmazanu okruglu tepsiju.

Preko poreati šnite suvog vrata. Masline iseci na kružice, pa poreati preko.

Preko narendati trapist, posuti origanom i sipati kecap.

Peci oko 30 minuta na oko 220'C.

Savet

Sei kao burek, na 4 dela.