

Pita sa graškom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g lisnatog testa
- 1 kg mladog graška
- 100 g suve slanine
- 1 vezica peršuna
- 1 cešanj belog luka
- 1 jaje
- ribani sir
- ulje
- so

Priprema

Testo razviti u veličini tepsije u kojoj će se pita peći. Na testo ravnomerno rasporediti nadev i pitu peći u zagrejanoj rerni na umerenoj temperaturi. Kada je pita već skoro pečena izvaditi je iz rerne, posuti struganim sirom i vratiti u rernu da se zapeče. Pečenu pitu iseci na kocke, služiti dok je topla sa ki-elim mlekom.

Nadev: Na ulju propržiti na kockice iseckanu slaninu, dodati grašak i sitno iseckan beli luk, pa dinstati dok grašak ne omekša, zatim skinuti sa štednjaka i dodati iseckani peršun, izmešati sve, ostaviti da se prohladi, pa dodati umuceno jaje.