

Pita sa pasuljem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** kuvanog pasulja
- 2 jajeta
- 2 dl pavlake
- 2 kašike prezli
- malo bibera, soli, ulja, peršuna

Priprema

Izgnjeciti pasulj, dodati jaja, pavlaku, prezle, biber, peršun i so. Sve dobro izmešati. Po tri kore reati jednu na drugu prethodno premazane uljem. Fil od pasulja rasporediti po poslednjoj kori i uviti je u rolat. Ponoviti postupak, dok se ne istroši materijal. Reati u podmazan pleh i peci oko 20 minuta, na 200 C. Kada je pita pecena premazati je pavlakom.

Savet