

udna pita



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- prstohvatsoli
- 2 kašike ajvara
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 3 kašike ulja

Za nadev:

- 3 viršle
- 10 maslina
- 3 velike kašike pavlake
- 1 kašika majoneza
- malo kecapa

Priprema

Umutiti penasto jaja pa im dodati brašno, ulje, so, ajvar i prašak za pecivo. Peci u malo vecoj okrugloj tepsiji dok ne porumeni.

Viršle i masline sitno iseckati...

...pa ih pomešati sa majonezom i pavlakom.

Kada je kora skoro skroz pecena izvaditi tepsiju, pa rasporediti nadev po polovini kruga i vratiti u rernu dok viršle ne dobiju malo tamniju boju.

Izvaditi iz rerne pa preklopiti po polovini, tako da pokrijete fil stranom kore koja nije namazana. Možete je seci ovako, ali ja sam je preklopila još jednom, tako da dobijem cetvrtinu kruga, pa sam to podelila na dve porcije.

Savet

Ovo možete podeliti i na više manjih porcija, ja sam delila na dva dela ovu etvrtinu koju sam dobila. Ako vas buni ovo preklapanje, slobodno pitajte da objasnim opet ili secite kako vama odgovara :)