Italijanska pita

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**feta sira
- **1 kašika**krem sira
- **1** jaje
- **1 manji**patlidžan
- **1 veci**paradajz
- ulje za prženje

Priprema

Lisnato testo razviti u podmazani kalup tako da krajevi malo prelaze ivice kalupa. Izbockati dno viljuškom.

Patlidžan iseci na tanje kolutove i prepržiti na malo ulja.

Feta sir izdrobiti i izmešati sa umucenim jajetom i krem sirom i preliti preko testa.

Preko toga poredjati kolutove patlidžana i odozgo staviti malo deblje kolutove paradajza. Peci oko 30 minuta na 220 stepeni.

Savet