

Pita, praziluk, slanina, kisela pavlaka



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3gotove kore za pitu
- 4jajeta
- 500 gpraziluka
- 300 mlkisele pavlake
- 1 kašikaorigana

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckamo slaninu. Ocistimo praziluk pa iseckamo na sitne komade Umutimo jaja, uspemo pavaku pa razmutimo. Dodamo slaninu i praziluk. U okrugloj tepsiji, reamo kore ulivajuci nadev. Prethodno ih dobro premažemo puterom. Na poslednju koru naredjamo kriške paradajza i pospemo oreganom.

Pecemo na 200 stepeni C.

Savet

Pite su vrlo zahvalne. U smislu da pored tradicionalnih pita od sira i od mesa, pravimo svakojake druge

kombinacije. Ovde gde živim svaka pekara ima i do 20 vrsta, punjene sa mesom, ribom, povrćem, egzotičnim ka puter pile ili razni kari. Ova moja je nastala od sastojaka , koji su se našli u frižideru i bašti.