

Raznobojna pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo

- **500 g** integralnih kora

I fil:

- **1 kg** krompira
- **2** šargarepe
- **2** kašike ajvara
- suvi biljni zacin
- biber

II fil:

- **2** jajeta
- **300 g** sitnog sira

Preliv:

- **3** jajeta
- **1** kisela pavlaka

Priprema

Krompir oguliti i izrendati. Dodati izrendanu šargarepu, suvi biljni zacin, so i biber. Umutiti 2 jajeta, posoliti i dodati sir. U pouljen pleh reati kore, poprskati ih uljem i staviti fil od krompira i šargarepe, pa po njemu rasporediti malo ajvara. Kada se potroši oko polovine kora sa tim filom, na jednu koru staviti fil sa sirom i jajima, a zatim nastaviti filovati kore sa krompirom i šargarepom. Preliti pitu sa mešavinom od 3 jajeta i kisele pavlake. Pre pecenja pitu iseci na kocke kako bi se preliv rasporedio unutar pite. Peci oko 30 minuta na 250 stepeni.

Savet