

Lisnata slana pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tabla lisnatog testa
- 100 g pecenice
- 100 g belog sira
- 2 jajeta
- 2 kašike kisele pavlake
- 100 g rendanog kackavalja
- 3 cenaseckanog belog luka
- nekoliko maslinki secenih na kolutice
- nekoliko grancica sitnjenog peršuna

Priprema

Kalup obložiti pek papirom. Testo oklagijom rastanjiti, malo duže od kalupa, jer ćemo krajeve saviti prema unutrašnjosti pite. Sir, jaja i pavlaku pomešati i u to dodati i rendani kackavalj.

Ovom smesom premazati celu koru, a kašiku-dve ostaviti za premazivanje pite. Pecenicu iseci na kockice i posuti njom koru. Na pocetak kore složiti kolutove maslinki i lišce peršuna. Levi i desni kraj duž kore saviti prema sredini, pa koru rolati napred.

Pitu premazati ostatkom fila, staviti u kalup, pa u zagrejanu rernu.

Peci na 160 C 30-35 minuta, zavisno od rerne. Pitu izvaditi i ohladiti. Podici je iz kalupa uz pomoc pek papira i postaviti na dasku za secenje.

Pitu seci na kriške, složiti na tanjir, dekorisati kriškama ceri paradajza i poslužiti.

Savet