

## Uvijena pita sa sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Testo:

- **1** tabladisnatog testa

#### Nadev:

- **200 g** krem sira
- **200 g** šunke
- **40 g**ruzmarina
- **20 g** peršuna

### Priprema

Izmešati krem sir i začine. Razviti lisnato testo pa premazati sirom, a zatim preko sira poreati šunku. Uviti u rolnu, raseci nožem po sredini pa uviti u pletenicu. Sastaviti krajeve pletenice i staviti u pleh da se pece. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

### Savet