

Fantasticna slana pita



Sastojci

Potrebno je:

- 9 jaja
- 3 kisele pavlake (180 ml standardne)
- 500 g stišnjene šunke
- 300 g tvrdog sira (gauda, pivnicki)
- 200 g majoneza
- 9 kašika brašna

Priprema

Peku se tri kore. U posudu za mešenje polupati tri cele jajeta, tri kašike brašna i 1 kiselu pavlaku. Mikserom naciniti žitku masu, pa u podmazan, ne velik pleh, peci na 200 stepeni C.

Voditi racuna ne dugo, desetak minuta da se ne izvitoperi i krene da raste.

Tako ponoviti sve tri kore, potrebno je potrošiti jednu pavlaku na kore.

Fil: Na kockice iseci stišnjenu šunku, a na sitno rende nastrugati sir, dodat dve kisele pavlake, sve sjediniti i filovati: Kora, pa pola fila, kora, pa druga polovina fila, kora i odgore majonez.

Seci pravilne kockice, ukrasiti, može sa seckanin na kolutice maslinama sa paprikom. Prijatno!