

Pita Lorena



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mekog brašna
- 1 instant kvasac
- 2 dl tople vode
- prstohvat šecera
- 1 kašičica soli
- 2 kašike ulja

Nadev (fil):

- 3-4 mladog crnog luka
- 1/2 prazluka
- 300 g slanine (ili domace šunke)
- so
- biber

Preliv:

- 2 jajeta
- 2 dl kisele pavlake
- 1 dl mleka
- biber
- so

Priprema

Zamesiti testo od navedenih namernica i ostaviti da miruje 30 minuta.

Nadev: Izdinstati 3-4 mlada crna luka sa percima, pola praziluka, 300 g seckane slaninice ili domace šunke, posoliti i pobiberiti.

Preliv: Umutiti 2 jajeta, 2 dl kisele pavlake, 1 dl mleka, biber i so.

Razvuci testo u podmazan pleh, staviti nadev (fil) i preliv preko. Peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Služiti uz kiselu pavlaku ili kiselo mleko. Prijatno!