

Pita sa slaninom i jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1** kvasac
- **1/2 kašike** soli
- **malo** šecera
- **malomasla**

Fil:

- **4** jajeta
- **300 g** cadene slanine

Priprema

Od sastojke za testa zamesite testa i ostavite da narasne. Otkako bude narastao, promešajte i ostavite da narasne još jedan put. Nakon toga podelite testo na 2 dela i od svakog dela razvlacite sa pomos ruke izdužena forma pita, tako što kraevi da budi podebelji, a sredina potanka. Naneste fil od razmuteni jaja i slanina i pecite na 200 stepena oko 25-30 minuta.

Savet

Ja sam veliki ljubitel kuhanje pratim sve vase recepte i jako mi se svidzaju, pa evo resila sam da se vama pridruzem, ali ja sam iz Makedoniju i ne pricam bas lepo vas jezik ali evo potrudila sam se da kako tako

napisem ovaj recept, nadam se da necete mi zameravati za greske u pisanje i da ce ovaj i sledeci moi recepti budu objavljeni. Saljem vas veliki pozdrav i svi domacice od ova grupa.