

Bogata pita



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** kora za pitu
- **1 kg** pecenih paprika
- **300 g** praške šunke
- **300 g** kackavalja
- **300 g** sremskog sira
- 5 jaja
- 1 l jogurta
- 2 **caše** kisele pavlake
- **150 g** seckane slanine
- 1 **dl** ulja
- 1 **kašika** soli
- **100 g** prezli
- **vrlo malo** bibera
- **1/2 vezice** peršunovog lista

Priprema

U podmazanu tepsiju staviti 2 kore, red posoljenih paprika, malo prezli, fil od sremskog sira, kackavalja, 1 pavlake, šunke, slanine, peršunovog lišća, soli bibera i umućenih belanaca, a onda preliteri umućenim žumancima sa jogurtom i 1 pavlakom, pa opet 2 kore, paprika i sve ostalo. Na kraju preliteri ostatkom jogurta sa žumancima i peci pola sata na 200 stepeni, odnosno kad dobije lepu boju. Kad se malo prohladi, seci u kocke.

Savet

Nikako sei kad je vrue, jer je retko, nego kad se malo prohladi - tada e savršeno sve upiti i sei e se savršeno. Ovo jelo je jako ukusno i dekorativno namenjeno pre svega za razna slavlja.