

Lisnata pita sa prazilukom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **4 struka** praziluka
- **3** jajeta
- **300 g** sitnog sira
- **300 g** kackavalja
- ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Praziluk sitno iseckati i pržiti na zagrejanom ulju. Kada se praziluk isprži, dodamo sitni sir i jaja koja malo umutimo, posolimo, pobiberimo i mešanjem sjedinimo sastojke. Na nabrašnjennoj radnoj površini, oklagijom od oba parceta lisnatog testa razvlacimo kore. U nauljenu okruglu tepsiju stavimo prvu koru i na koru nanosimo fil od praziluka i ostalih sastojaka. Kackavalj isecemo na tanku parcad, koju nanosimo na fil. Zatim u tepsiju nanosimo i drugu koru. Premažemo pitu uljem. Pecemo 45 minuta na 180 stepeni.

Savet

Veoma ukusna i malo neobina pita sa prazilukom....