

Pita sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g tankih kora
- 2,5 dl kisele pavlake
- 350 g šunke
- 200 g sira kackavalja
- 2 jajeta
- so
- biber

Priprema

Po tri kore poprskati uljem, svaku posebno, poslednju premazati kiselom pavlakom kojoj su prethodno dodata umucena jaja, so i biber. Preko toga staviti seckanu šunku pomešanu sa izdrobljenim sirom, zatim kore uviti u rolnu i reati u podmazanu tepsiju, sve dok se sav materijal ne utroši. Poreane kore u tepsiji premazati uljem i peci u zagrejanoj rerni na umerenoj temperaturi. Pitu iseci na vece parcice, služiti dok je topla.