Pita od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**lisnatog testa

Fil:

- **5**jaja
- **200 ml**mleka
- **1/2 struka**praziluka
- **200 g**narendanog kackavalja
- **150 g**sitno seckane slanine, pršute, kobasice...
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Odmrznuto lisnato testo iskidati na sitne komadice, oko 2-3cm. U dubljoj posudi umutiti, penasto, jaja. Dodati mleko i promešati. U tako pripremljenu masu ubaciti iskidano lisnato testo, pa ostaviti da odstoji 20 minuta.

Posle protoka datog vremena, dodati sitno iseckan praziluk, kao i narendani kackavalj, Na kraju ubaciti iseckanu slaninicu (ili suhomesnato po želji) i prašak za pecivo. Sve dobro promešati kašikom, pa izruciti u dublji, podmazani, pleh. Peci na 180 stepeni, dok pita ne porumeni.

Savet