

Pita sa slaninom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 100 g butera
- malo soli
- 1/2 čaše hladne vode
- malo masti

Potrebno je:

- Za nadev:
- 150 g kisele pavlake
- 4 jajeta
- 200 g dimljene slanine
- biber
- malo orašce

Priprema

Napraviti testo od brašna, butera, soli i vode. Rastanjiti ga oklagijom u jufku, malo vecu od tepsije u kojoj ce se peci, tako da se njome mogu obložiti i zidovi tepsije, kada se položi na dno. Tanke režnjeve slanine propržiti u suvom tiganju, pa ostaviti da se slanina ohladi i ohlaenu poreati po piti, tako da se slanina prilepi za testo. Staviti pitu da se malo zapece, pa je izvaditi iz rerne i preliterati umucenim jajima i mileramom - kiselom pavlakom u kome je dodat biber i malo strugano orašće. Zatim ponovo staviti pitu u rernu da se ispece do kraja. Pitu iseci na kocke, služiti dok je topla, uz pržena jaja.