

Ljuta pita



Sastojci

Potrebno je:

- 4 glavice crnog luka
- 3 kašike butera
- 1 kašika brašna
- 3 jajeta
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 čaša mleka
- 150 g butera ili margarina
- 200 g brašna
- 4 kašike hladne vode
- biber
- so

Priprema

Umesiti testo od brašna, butera ili margarina i vode. Kad testo postane glatko ostaviti da odstoji 10 minuta na hladnom mestu. Zatim testo staviti u tepsiju, prethodno podmazanu, pa staviti nadev i peci na umerenoj temperaturi. Pitu služiti dok je topla uz kiselo mleko.

Nadev: luk sitno iseckati i propržiti na buteru. Ostaviti da se ohladi pa dodati 1 kašiku brašna, 3 jajeta, 1 čašu kisele pavlake, 1 čašu mleka, so i biber; sve izmešati i filovati pitu.