

Pita od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g lisnatog testa
- **250** g sira
- **2** jajeta
- **150** g šunke

Priprema

Lisnato testo odledite na sobnoj temperaturi, pa razvucite koru na 1-2cm. Napravite smesu od izdrobljenog sira, iseckane šunke i jaja.

Fil podelite na dva dela za obe kore, i premazite ih.

Uvijte u rolat.

Pazite samo da vam se ivice ne odvajaju.

Pecite na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet