

# **Pita od lisnatog testa**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** g lisnatog testa
- **250** gsira
- **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**