

Pita sa plavim paradajzom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **2 manje glavice** crnog luka
- **500 g** plavog paradajza
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina

Preliv I:

- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Preliv II:

- **4** jajeta
- **300 ml** mleka
- **2 kašike** pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Iseckati crni luk na sitne kockice pa ga propržiti na ulju.

Dodati ispečen i samleven plavi paradajz. Dodati biber i začini, sve dobro propržiti.

Sastaviti mleko, ulje i pola kesice peciva.

Zatim u plehu 34x24 (koji smo podmazali malo uljem) redjati: prva kora pa je poprskati uljem i mlekom (2 kašike) I preliv, druga kora isto poprskati uljem i mlekom (i preliv).

Pa treća kora bez ulja i mleka samo sa filom (plavi paradajz i crni luk) potrebno je dve kašike fila pa rasporediti po kori. Režati tako kore i na dve kore stavljati preliv,

a na svaku treću stavljamo fil. Kada smo i poslednju koru stavili pitu isecemo na kocke. Zatim je prelijemo sa prelivom II. Umutimo jaja posolimo pa dodamo mleko i pavlaku, i pola kešice praška za pecivo.

Pitu pecemo 30 minuta na 200 stepeni (dok ne pocrveni).

Savet

Ko je god probao ovu pitu kod mene svi su mislili da je sa mesom niko nije verovao da je sa plavim paradajzom. Toplo je preporučujem.