

## *Punjena lisnata pita*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** lisnatog testa
- **300 g** curece salame
- **250 g** edamer sira u listicima
- **50 g** parmezana
- **50-100 g** kukuruza šecerca
- **maloperšunovog** lista
- **6** jajeta
- **po ukusu** soli i bibera

#### **I još:**

- **1** žumance (za premaz)

### **Priprema**

Salamu iseci na tanke listove. Jedan blok lisnatog testa razvuci na velicinu kalupa za torte i malo izdici ivice, najbolje ako imate kalup za tart, ja sam naknadno dodavala testo za ivice, jer su ove od kalupa za torte jako visoke. Poslagati listove salame, tako da se preklapaju.

Odozgo posuti zrna kukuruza šecerca, možete ga obariti prethodno, a i ne morate. Posuti peršunovim listom i parmezanom.

Preko poslagati listove edamera ili nekog drugog sira po želji.

Opet posuti šećerac, peršun i parmezan, a zatim razbiti jaja, pazeci da žumanca ostanu cela. Zaciniti po ukusu.

Preko jaja pažljivo složiti ostatak salame i posuti parmezanom.

Razvuci drugi blok lisnatog testa, prebaciti ga u kalup i "ušušhati" pitu. Ugrejati rernu, premazati testo umucenim žumancetom sa malo vode i posuti parmezanom. U zavisnosti od rerne, peci između 20 i 30 minuta. Najpre ugrejte pecnicu na 200 C, pecite da lepo porumeni, ako se previše ucrveni, nakon dvadesetak minuta, prekrijte je pek papirom i pecite još 10-tak minuta.

## **Savet**