Neobicna pita



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **150 g**masti
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike**vode

Za fil:

- **3** krompira srednje velicine
- **6** jaja
- **200 g**slanine
- **2 struka**mladog crnog lika
- **3 kašike**pavlake
- **50 ml** mleka
- **malo**soli i bibera

Priprema

Za testo: Izmešati rukama brašno, mast i so, pa lagano dodavati vodu dok se ne dobije lepo testo. Umesiti ga na pobrašnjenoj površini i podeliti na dva dela – 2/3 za dno tepsije i 1/3 za vrh (za ukras). Pokriti aluminijumskom folijom. Ostaviti u frižideru na sat vremena. Zagrejati rernu na 200 C. Obložiti tepsiju papirom za pecenje. Veci deo testa, utisnuti u dno tepsije pokrivajuci i stranice. Dno prekriti slaninom isecenom na kockice, pa preko koluticima kuvanog krompira. Rasporediti 6 razbijenih jaja preko krompira, pa posuti iseckanim mladim crnim lukom. Posoliti i pobiberiti. Razmutiti pavlaku i mleko i sipati izmeu žumanaca. Razviti preostalo testo, pa napraviti uske trakice. Poreati ih ukršteno preko jaja. Stavite u rernu i pecite 15-tak minuta. Smanjiti temperturu

na 180 C i peci još 35-40 minuta.

Savet