

Pita sa ajvarom i cvarcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **70 g** putera ili margarina
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **5-6 kašika** vode

Za fil:

- **2** jajeta
- **2 kašike** ajvara
- **4 kašike** cvaraka
- **1/2 kašice** soli

Priprema

Umesiti testo od svih sastojaka i ostaviti u frižideru pola sata. Zatim ga rastanjiti na manjoj, okrugloj tepsiji. Posuti cvarke i staviti u zagrejanu rernu na 200 C desetak minuta. U meuvremenu umutiti jaja i pomešati sa ajvarom, kada se kora malo zapece preliti preko cvaraka i vratiti u rernu još deset do petnaest minuta.

Savet

Testo je malo tvre tokom obrade i teže se razvlai, ali je divnog ukusa.