Pita, praziluk, slanina, kisela pavlaka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**gotove kore za pitu
- **4**jajeta
- **500 g**praziluka
- **300 ml**kisele pavlake
- **1 kašika**origana

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckamo salninu. Ocistmo praziluk pa iseckamo na sitne komade Umutimo jaja, uspemo pavaku pa razmutimo. Dodamo slaninu i praziluk. U okrugloj tepsiji, reamo kore ulivajuci nadev. Prethodno ih dobro premažemo puterom. Na poslednju koru naredjamo kriške paradajza i pospemo oreganom.

Pecemo na 200 stepeni C.

Savet

Pite su vrlo zahvalne. U smislu da pored tradicionalnih pita od sira i od mesa, pravimo svakojake druge

kombinacije. Ovde gde živim svaka pekara ima i do 20 vrsta, punjene sa mesom, ribom, povrem, egzotine ka puter pile ili razni kari. Ova moja je nastala od sastojaka , koji su se našli u frižideru i bašti.