

Slana pita sa slaninom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 7 kašikabrašna
- 4 kašikeulja
- 200 mljogurta
- 100 ml mleka
- 4 kašikeizdrobljenog kravljeg sira
- 50 gparizera
- 1 kašicicasoli

I još:

- 100 g slanine
- 200 gtrapista
- mast za podmazivanje

Priprema

Umutiti jaja žicom, dodati sve ostale sastojke i dobro promešati.

U manju podmašcenu tepsiju ili vatrostralnu ciniju sipati smesu i zapeci desetak minuta. Izvaditi iz rerne poreati na trakice isecenu slaninu i vratiti da se pece još 20 minuta.

Kada je kora pecena izvaditi iz rerne i posuti izrendanim kackavaljem. Ostaviti prekriveno krpom da se malo

prohladi zbog lakšeg secenja.

Savet

Služiti uz jogurt. Može da se jede vruća, ali je isto tako ukusna i hladna.