

## ***Pita sa prazilukom (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- lisnato testo
- praziluk
- 200-300 g sira
- pavlaka
- jogurt
- biber
- so

### **Priprema**

Iseckati praziluk na kružice i dinstati na malo maslinovog ulj. Kada omekša dodati sir i dva jajeta, dodati pavlaku i jogurt i malo bibera i soli /zavisi od sira koliko je slan/. U ovu smjesu dodati isprženi praziluk.

Na već razvijeno lisnato tijesto /velicina vašeg pleha/ razliti ovu smjesu. Ja od ostatka testa pravim trakice i ukrasim tako pitu.

Zapeći na temperaturi od 180C oko 20-tak minuta dok porumeni.