

## *Lisnata slana pita*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** tabla lisnatog testa
- **100** g pecenice
- **100** g belog sira
- **2** jajeta
- **2** kašike kisele pavlake
- **100** g rendanog kackavalja
- **3** cenaseckanog belog luka
- **nekoliko** maslinki secenih na kolutice
- **nekoliko** grancica sitnjenog peršuna

### **Priprema**

Kalup obložiti pek papirom. Testo oklagijom rastanjiti, malo duže od kalupa, jer ćemo krajeve saviti prema unutrašnjosti pite. Sir, jaja i pavlaku pomešati i u to dodati i rendani kackavalj.

Ovom smesom premazati celu koru, a kašiku-dve ostaviti za premazivanje pite. Pecenicu iseci na kockice i posuti njom koru. Na pocetak kore složiti kolutove maslinki i lišće peršuna. Levi i desni kraj duž kore saviti prema sredini, pa koru rolati napred.

Pitu premazati ostatkom fila, staviti u kalup, pa u zagrejanu rernu.

Peci na 160 C 30-35 minuta, zavisno od rerne. Pitu izvaditi i ohladiti. Podici je iz kalupa uz pomoc pek papira i postaviti na dasku za secenje.

Pitu seci na kriške, složiti na tanjir, dekorisati kriškama ceri paradajza i poslužiti.

### **Savet**