

Španski Brik



Sastojci

Potrebno je:

- 6 tankih kora za pitu
- 6 jaja
- 200 g izrendane stišnjene šunke
- 200 g izrendanog feta sira
- 2 velika paradajza iseckana na komadice
- 1 paprika (iseckana) po želji
- može se naseckati malo ljute papricice
- malo soli
- malo origana
- malo bibera
- prži se na ulju

Priprema

Jedan tanak list kore za pite se prepolovi na pola i položi u duboki tanjir da bi se napravilo ležište gde cete prvo razbiti jedno celo jaje. Preko jajeta cete poreati sve ostale sastojke, vodeći racuna o kolicini fila, tako da se ne rasipa kada se kora savija.

Kora se preklopi tako da se obrazuje trougao. Ulje se dobro zagreje na srednjoj vatri (ne sme vatra biti jaka). Punjeni troglovi se pažljivo peku i okreću po dva minuta sa jedne i druge strane.

Ove tople pituljice veoma prijaju u vecernjim satima uz pивce, TV i društvu prijatelja. Ovaj model vam daje mašti na volju da u fil stavljate i druge stvari po želji.