

Slasna pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šunke
- **150 g**sira (tvrdi sir)
- **150 g**suvo meso
- **360 g**brašna
- **200 ml**mlijeka
- **4** kašike pavlake
- **4**jajeta
- **malosoli**
- **150 ml**ulja

Priprema

U jednu posudu staviti 4 jajeta.

Izmutiti jaja sa malo soli.

Isjeckati šunku, sir i suvo meso na kockice.

Dodati sve to u jaja.

Dodati 360g brašna i 200ml mlijeka.

Dodati 150ml ulja.

Dodati 4 kašike pavlake.

Sve dobro izmiješati i izliti u tepsiju. Peci na 200 stepeni 40 minuta. Ako kamicom provjeriti da li je pecena.

Prohладити kratko и servirati uz pavlaku.

Savet

Prijatno!