

Slasna pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gšunke
- **150** gsira (tvrđi sir)
- **150** gsuvog mesa
- **360** gbrašna
- **200** mlmlijeka
- **4** kašikepavlake
- **4**jajeta
- **malosoli**
- **150** mlulja

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. aćkalicom provjeriti da li je pecena.

Prohladiti kratko i servirati uz pavlaku.

Savet

Prijatno!