

Slana pita (3)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** lisnatog testa
- **1 veliko pakovanje** kisele pavlake
- **10** ~~ta~~krastavica
- **200 g** šunke
- **200 g** kackavalja

Priprema

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi da omekša. Krastavice i šunku iseckati sitno. Kackavalj izrendati.

Jedno listanto testo razviti zatim ga premažite pavlakom, posuti preko krastavice, šunku i kackavalj.

Zatim test uviti. Stavite na pouljen pleh. Peci 40 minuta na 220 stepeni.

Postupak ponoviti i sa ostala dva preostala lisnata testa. Testo razvuci, premazati pavlakom, posuti preko krastavice šunku i kackavalj, uviti. Staviti na pleh.

Savet

Izvinite što pita nije slikana kada je ispešena (zaboravila sam). Bilo je mnogo gladnih gostuju, pa smo dve pojeli. Pitu možete filovati po želji, ovo je bio moj izbor. Prijatno.