

Pita sa maslinama, bademom i feta sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** lisnatog testa
- **1** jaje
- **70 g (15 komada)** zelenih maslina
- **70 g** sirovog badema
- **100 g** feta sira
- **1 kašičica** origana
- **4 kašike** mediteran ulja
- **30 ml** mleka
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **po ukusu** susama
- **po potrebi** soli

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, pa ga razvuci oklagijom na radnoj površini posutoj brašnom. Ivice testa premazati umućenim jajetom. U secku staviti masline, badem, feta sir, origano, Mediteran ulje, mleko i biber (po mogućstvu sveže samleven), pa izmiksati. Proveriti da li je fil dovoljno slan od feta sira i po želji dosoliti. Na polovinu testa naneti fil i preklopiti drugom polovinom testa. Viljuškom spojiti ivice testa i malo ih prstima uviti. Testo staviti u pleh za komisbrot, ili drugi odgovarajući, obložen papirom za pečenje, premazati ga umućenim jajetom i posuti susamom. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni C 20-ak minuta, dok lepo ne porumeni.

Savet