

Brza pita od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** lisnato testo
- **5 kašika** krem sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **30-40 g** šunke, suvog mesa, pecenice
- **30 g** dimljenog ili običnog tvrdog sira
- **malobibera**
- **1 belance** ili žumance
- **malosusama**

Priprema

Otopljeno lisnato testo razvuci oklagijom na peki papiru pa bližu ivice rasporediti fil koji smo napravili od navedenih sastojaka sem susama i belanca. Naravno možete u nadev dodati ili žumance ili belance, jedno ostavite za premaz pite.

Uz pomoc papira urolati pitu pa je staviti u pleh obložen peki papirom. Pitu premazati belancetom i posuti susamom.

Peci je 20 minuta u rerni na 200°C da lepo porumeni.

Ohlaenu pitu iseci na parcad i služiti za dorucak ili veceru uz jogurt ili kiselo mleko, a može biti i predjelo za goste.

Savet

Htela sam da probam novo lisnato testo koje je ve razvueno pa sam napravila ovu pitu. Pitu možete filovati sa onim što vam se nae u frižideru, svega po malo. Pekla sam je u Texelovom plehu koji sam osvojila nedavno i uz zahvalnost redakciji Recepti.com moram naglasiti da je pleh veoma kvalitetan, a peenje u njemu uživanje.