

Lisnato pita



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad**lisnatog testa
- **3 kriškem**ladog sira
- **3 kašike**ajvara
- malokecapa
- **50 g**kackavalja
- malobosiljka
- maloorigana

Priprema

Lisnato testo razvuci, zatim ga premazati kecapom. Posuti preko bosiljak i origano. Na jedan kraj stavite 3 kriške sira i ajvara. Zatim preko izrendati kackavalj i uviti.

Možete i kad uvijete da prodpete preko izrendani kackavalj.

Stavite u predhodno zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. I filovati po želji, ovo je moj izbor. Prijatno.