

Pita sa plavim paradajzom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 plava paradajza
- 800 g kora
- 3 jajeta
- 2 pavlake
- malo mleka
- 500 g praziluka
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Narendati oljušten plavi paradajz, malo posoliti, da pusti gorcinu. Zatim ga isprati u hladnoj vodi.

Na ulju propržiti seckan prazi luk. Dodati iscedjen plavi paradajz i dobro upržiti. Na kraju dodati zacin i biber. Kada je fil mlak redjati na kore, koje ste prethodno podelili na po cetiri. Kore redjati u pleh i na svaku cetvrtu koru ide fil. Iseci pitu po dužini i širini na kockice. Preliti jajima i pavlakom, sa malo mleka.

Ispeci u rerni, na umerenoj temperaturi dok ne dobije lepu žuckastu boju.