

Brza urolana pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jesmrznutog lisnatog testa
- **150 g**pecenice
- **200 g**kackavalja
- **1** **čaš**akisele pavlake
- **1**žumanac
- **mal**oulja

Priprema

Lisnato testo oklagijom razviti i poprecno podeliti na trake (5-6) u zavisnost od toga koliko želite da Vam bude visoka pita.

Traku premazati pavlakom, pa po njoj rasporediti parce pecenice i kackavalja. Smotati u oblik puža i staviti u sredinu manje tepsije.

Svaku sledecu traku premazivati pavlakom i preko toga rasporediti pecenicu i kackavalj. Uvijati oko prve trake koja je u plehu tako da se formira jedan veliki puž.

Premazati pitu žumancetom umucenim sa malo ulja. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet