

Pita sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** feta sira
- **5**jaja
- **maloulja**
- **500 g**kora za pitu
- **200 g**kackavalja

Priprema

Sjediniti feta sir, jaja, so, ulje i sve lepo izmešati. So staviti po ukusu. Pitu uvijati uobicajeno, pre nego što uvijete koru narendati kackavalj i uviti. Stavlјati po dve kore, kada ufilujete secectete na pola. Preko kore premazati malo jajima i posuti susam i narendati kackavalj. Tako svaku koru. Peci na 200°C oko 20-tak minuta. U tepsiju staviti papir za pecenje.

Savet

Možete dodati ko voli salamu, suvo meso. Svakako bie ukusno. Preko kore možete posuti i suvi biljni zain. Prijatno.