

Meggle pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleko
- **1 kesica** suvog kvasca
- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **20 g** maslaca
- Za nadev:
- **250 g** šunke
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **2** jajeta
- **200 g** kackavalja

Priprema

Brašno usuti u odgovarajuću posudu, dodati suvi kvasac, so, izmešati. Zatim dodati mlako mleko, maslac i zamesiti testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini, razviti oklagijom i staviti u uljem podmazanu vatrostalnu posudu (ili tepsiju).

Šunku iseckati i kratko je propržiti te je rasporediti po testu.

Ručnom žicom za mucenje sjediniti jaja i pavlaku za kuvanje...

...te naneti preko šunke.

Posuti krupno rendanim kackavaljem i peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Gotovu pitu izvaditi iz rerne, osraviti je da se prohladi, servirati i poslužiti.

Savet

"Upornost je moje drugo ime i ponosim se time. Dokle god nagradna igra traje biu uporna ja, jer-primamljiva je Meggle nagrada. Šta još da radim ne bih li poklon paket došao u moje ruke, eh dragi moji - kakve su to muke. Ups-muka nema, jer se sve lako uz Meggle pavlaku sprema. Da ste živi i zdravi, uskoro se u našoj kui slava slavi. Megle pavlaka umešae se u specijalitete koje spremam-jer-bolje pavlake od Meggle nemam. I stihove pišem, trudim se baš, ali-izbor je vaš. Pozdrav svima koliko vas ima."