

## **Lisnata pita**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125** g lisnatog testa
- **50** g pilečih prsa - šunke
- **50** g kackavalja
- **30** g sjenickog sira
- **po želji** kecapa
- **po želji** origana

### **Priprema**

Razviti lisnato testo, zatim ga premazati kecapom, po njemu posuti origano. I reati po testu celom dužinom šunku i preko posuti izrendan kackavalj.

Zatim lisnato testo uticati po dužini. I seci na male pitice, i reati na pleh. Peci u predhodno zagrejanoj rerni 20ak minuta na 200 stepeni.

### **Savet**

Sluziti uz jogurt