

Lisnata pita



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125** glisnatog testa
- **50** g pilecih 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 zagrejanom rerni 20ak minuta na 200 stepeni.

Savet

Sluziti uz jogurt