# *Slana tost pita*

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **12 komada**tost hleba
- **250 ml**jogurta
- **2**jajeta
- **150 g** krem sira
- **1/2**belog mesa
- **1 cašа**kisele pavlake
- **1 dl**pavlake za kuvanje
- **1**zelena paprika
- **50 g**rendanog kackavalja
- **5-6 šnita** suve dimljene pecenice
- **po ukusu**so i biber
- **50 g**rendanog kackavalja

## Priprema

Belo meso ispržiti da porumeni sa obe strane pa ga prohlaenog iseci na sitnije uzdužne komadice.

Umutiti jogurt i jedno jaje pa u to umakati tost hleb. U podmazanu ciniju na dno staviti cetiri tost hleba, a po stranicama polovine kriške.

U sredinu sipati polovinu nadeva koji smo ovako spremili: pomešati krem sir i pola kisele pavlake, dodati pavlaku za kuvanje, rendani sir, iseckanu na kockice papriku, iseckanu pecenicu, rendani sir, piletinu i po potrebi so i biber.

Razmazati nadev pa po njemu porešati cetiri tost hleba umocena u smesu od jogurta i jajeta. Sipati drugi deo fila i rasporediti ga.

Umutiti pola pavlake i jaja, pa ako je ostalo smese od umakanja hleba dodati i to pa preliti preko nadeva.

Pitu ispeci i rerni na 200 C da porumeni. Izvaditi ciniju pa posuti rendani kackavalj.

Pitu malo prohladiti pa služiti uz salatu.

Pita je ukusna i hladna.

## Savet

Umesto peenice možete dodati malo pržene slanine.