

Pita sa kackavaljem i šunkaricom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** kackavalja
- **300 g** šunkarice
- **100 g** margarina
- **3** jajeta
- **1** kašaj jogurta

Priprema

U okrugli pleh precnika 24cm obložimo pek papirom i stavimo gve kora, tako da polovina bude van tepsije, i savijemo još dve kore koje stavimo na dno i premažemo otopljenim margarinom.

Kackavalj i šunkaricu naseckamo na kockice i jednim delom pospemo preko kore.

Ponavljamo redjanje dve kore savijene premaz od margarina posip od nadeva, završavamo sa dve kore premaz zatim pokrijemo delom kore koje je bio van tepsije i pitu naseckamo na kockice.

Pretekli otopljenim margarin sipamo jogurt dodamo jaja izbucamo i prelijemo pitu.

Pecemo na 180C oko 20-25 minuta da lepo porumeni.

Na tepsiju stavimo tanjir i prevrnemo pitu odklopimo pek papir i spremno za posluženje.

Savet

Podjednako ukusan i topao i hladan.