

Pita sa Kamember sirom i slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 275 g glisnatog testa
- 250 g Kamember sira
- **malo** bibera i aleve paprike
- **malo** suvog peršuna
- **malo** susama
- 1 kašika mleka
- 8-10 lenti slanine

Priprema

Testo sa sve papirom staviti na pleh. Ivice ukoso uviti da se napravi ogradica. Izbockati ga viljuškom.

Poreati na teso red slanine pa red sira isecenog na deblje šnite. Slaninu posuti sa biberom i paprikom.

Ivice testa premazati mlekom i posuti susamom.

Pitu peci u rerni zagrejanjoj na 220'C . Kad se stavi pita smanjiti na 200'C i peciboko 20 minuta dok ne porumeni.

Pecenu pitu malo prohladiti pa iseci na željenu parcad.

Sližiti je uz neku salatu ili jogurt, kiselo mleko...

Savet

Pita je veoma ukusna, lako i brzo se pravi, a bola je deo poslužnja za veeru.