Lisnata pita sa pecurkama i kackavaljem



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje lisnatog testa (500 g)
- 500 g pecuraka
- 300 g kackavalja
- 4 jajeta
- 2 kisele pavlake
- so
- biber

Priprema

Lisnato testo razvuci u dve kore, za odgovarajuci pleh. Kackavalj izrendati. Pecurke iseci na listice i propržiti. Kada budu gotove, posoliti ih i pobiberiti, a tecnost ukloniti.

Podmazati pleh uljem i staviti prvu koru, preko nje, pola kolicine kackavalja, pa pecurke, drugu polovinu kackavalja, pa opet koru.

Iseci na kockice i preliti umucenim jajima i pavlakom.

Peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta.