

Pita sa prazilukom i šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje lisnatog testa
- 500 g praziluka
- 500 g sira
- 200 g šunke
- 2 sveža jajeta
- 2 kuvana jajeta
- so
- biber
- ulje
- malo putera

Priprema

Očišćeni i oprani praziluk iseci na kolutove, posoliti, pobiberiti i malo prodinstati na malo ulja.

Kada se prohladi luk, pomešati sa izmrvljenim sirom, sitno iseckanom šunkom, seckanim kuvanim jajima i sa 2 žumanca. Na kraju dodati cvrsto ulupan sneg od belanaca i lagano sjediniti.

Od odmrznutog lisnatog testa, razviti koru debljine 5 mm, premazati je nadevom i uviti u rolat.

Rolat staviti u pleh sa pek papirom i premazati ga rastopljenim puterom.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni i seci prohlaeno.