

## *Pita sa kackavaljem i šunkom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **200 g**kackavalja
- **150-200 g**šunke (može i parizer)
- **3**jajeta
- **1**kisela pavlaka
- origano
- biber

### **Priprema**

Rastanjiti koru velicine pleha i izbosti je viljuškom. Izrendan kackavalj, šunku, biber i origano sjediniti i staviti preko lisnatog testa. Smesu od jaja i pavlake preliti preko nadeva, peci oko 30-35 minuta na 200 C.

### **Savet**

Umesto ovog nadeva može se staviti i nadev od mlevenog mesa, pe?urki, praziluka.....