

## *Miljkova slana pita*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 1 pavlaka
- 6 kašika brašna
- 1/2 kafene šoljice ulja
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašičica soli
- malo seckanog peršuna

#### **Za fil:**

- 300 g sremskog sira ili sirnog namaza
- 1 pavlaka
- 5 kuvanih jaja
- 4 kisela krastavca
- 200 g šunkarice
- 100 ml majoneza
- 100 g kackavalja

### **Priprema**

Za koru umutiti jaja, dodati pavlaku i so, ulje, seckani peršun, pa u smesu dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Peci koru na 220 °C oko 10 minuta. Za fil umutiti sir i pavlaku, pa premazati preko kore. Preko toga izrendati jaja, krastavce, zatim izrendati šunkaricu i sve premazati majonezom. Izrendati kackavalj i posuti po vrhu.

## **Savet**