

Vanjina pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za slanu rozen tortu
- **400 g** krem maslaca
- **100 g** margarina
- **5/6 punih kašika** domaceg ajvara
- **50 g** cajne konasice ili kulena
- **1/2 kašice** belog luka u prahu
- **1 kašica** origana
- **malotucane** ljute paprike

Za ukrašavanje:

- **100 g** krem maslaca
- **100 g** cajne ili kulena

Priprema

Omekšan margarin umutiti sa ajvarom, a nakon toga dodati krem maslac, sitno seckanu cajnu ili kulen, kao i zacine. Dobro umtiti smesu. Mazati svako koru, osim poslednje. Izbrojati kore kako biste podjednako podelili fil. Pitu ostaviti da se stegne. Pritisnuti je nekom daskom da bi bila ravna. Daska ne sme biti preteška da se pita ne bi zgnjecila. Pitu seci na komade željene velicine i ukrasiti krem maslacem i cajnom.

Savet

Pitu ne morate da ukrasite kao na slici. Možete je pre seženja premazati krem maslacem i posuti sitno seckanom kobasicom.