

Vanjina pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za slanu rozen tortu
- **400 g**krem maslaca
- **100 g**margarina
- **5/6 punih kašikadomaceg ajvara**
- **50 g**cajne konasice ili kulena
- **1/2 kašicice**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 seenja premazati krem maslacem i posuti sitno seckanom kobasicom.