

Bogata pita



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** kora za pitu
- **1 kg** pecenih paprika
- **300 g** praške šunke
- **300 g** kackavalja
- **300 g** sremskog sira
- **5** jaja
- **1** ljogurta
- **2** čašice le Pavlake
- **150 g** sekane slanine
- **1** dlulja
- **1** kašikica soli
- **100 g** prezli
- **vrlo malo** bibera
- **1/2 vezice** peršunovog lista

Priprema

U podmazanu tepsi staviti 2 kore, red posoljenih paprika, malo prezli, fil od sremskog sira, kackavalja, 1 pavlake, šunke, slanine, peršunovog lišca, soli bibera i umucenih belanaca, a onda preliti umucenim žumancima sa jogurtom i 1 pavlakom, pa opet 2 kore, paprika i sve ostalo. Na kraju preliti ostatkom jogurta sa žumancima i peci pola sata na 200 stepeni, odnosno kad dobije lepu boju. Kad se malo prohladi, seci u kocke.

Savet

Nikako sei kad je vrue, jer je retko, nego kad se malo prohladi - tada e savršeno sve upiti i sei e se savršeno.
Ovo jelo je jako ukusno i dekorativno namenjeno pre svega za razna slavlja.