

Neobicna pita

:)))



1 Od navedenih sastojaka zamesite testo i pustite da odmori dok fil nebude spreman.

2 Luk isecite na kockice i proprzite sa malo soli. Dodajte salamu secenu na kockice i jos malo proprzite. Dodajte brasno, promesajte i maknite sa sporeta da se prohladi.

3 Ohladjenom filu dodajte izmucena jaja sa pavlakom. Testo razvite malo vece od dna tepsije (testo treba da bude uz ivice tepsije). Na testo istresti fil, fino rasporediti i peci na 200 C dok pitica nedobije malo boje.

4 Servirati toplu pitu uz casu jogurta.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

brasna 250 g

mleka 200 ml

putera 2 kasike

soli malo

kvasca 1 kasika

secera 1 kasika

**** Za fil:

crnog luka 1-2 glavice

i ulja malo soli

pilece seckane salame 100 g

brasna 1 kasika

jaja 2

pavlake za kuvanje 100 ml

po zelji malo kima