

AŠupava pita

1 ObloÅ¾iti 6 dobro nauljenih mini kalupa za peÄ•enje sa 4-5 slojeva kora za pitu iseÄ•enih na Ä•etvrtine.

2

3

4 PomeÅ¾iti iseckan luk, paradajz, sir, jaja i pinjole. Posoliti i pobiberiti, pa puniti korpice sa korama.

5

6

7 PeÄ•iti u zagrejanoj peÄ•nici na 180 stepeni 15 minuta. Ostaviti u iskljuÄ•enoj peÄ•nici da se ohladi.

Sastojci:

za pitu gotove kore
kozjeg sira 250 g
krem sira 130 g
mladog luka 5 strukova
susenog paradajza 60 g
prepecenih pinjola 80 g
jaja 8
biber, so

Napomena: