

Pita sa Kamember sirom i slaninom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **275 g**lisnatog testa
- **250 g**Kamember sira
- **malo** bibera i aleve paprike
- **malo** suvog peršuna
- **malosusama**
- **1 kašikamleka**
- **8-10 lenti** slanine

Priprema

Testo sa sve papirom staviti na pleh. Ivice ukoso uvitи da se napravi ogradica. Izbockati ga viljuškom.

Poreati na tesо red slanine pa red sira isecenog na deblje šnite. Slaninu posuti sa biberom i paprikom.

Ivice testa premazati mlekom i posuti susamom.

Pitu peci u rerni zagrejanoj na 220°C . Kad se stavi pita smanjiti na 200°C i peciboko 20 minuta dok ne porumeni.

Pecenu pitu мало prohладити па иseci na željenu parcad.

Sližiti je uz neku salatu ili jogurt, kiselo mleko...

Savet

Pita je veoma ukusna, lako i brzo se pravi, a bola je deo posluženja za veeru.