

Pita

Przepis dodany przez użytkownika asia_bejbsu

przepyszna przekąska dla smakoszy greckiej kuchni

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasto francuskie - 1 op.
- por - 2 szt.
- biały ser (tłusty) - 2 kostka(i)
- przyprawy - 1 szczypta(y)
- jajka - 2 szt.

Przydatne akcesoria:

duża blacha do ciasta

Etapy przyrządzenia:

1.

Farsz:

Kroimy pory na kawałeczki, solimy i ugniatamy, żeby zmiękła. Mieszymy z białym serem i jajkami. Doprawiamy przyprawami do smaku.

Na spód blachy wykładamy ciasto. Na nie wykładamy cały farsz i na wierzch przykrywamy drugą warstwę ciasta. Wierzch smarujemy rozbełtanym jajkiem. Całość wkładamy do piekarnika na ok.20-30minut do czasu póki wierzch ładnie się nie przyrumieni.

Smacznego ;)

Jak podawać?

najsmaczniejsza jest na zimno ;)

Uwagi:

spód można przed wyłożeniem farszu przez chwilę podpiec w piekarniku