

## FRANCUSKA PITA SA ZLATIBORAC SVINJSKOM PRŠUTOM



### SASTOJCI ZA 4 PORCIJE:

Za testo:

150 g mekog brašna

60 g maslaca

3 kašike hladne vode

Za fil:

80 g praziluka

20 g putera

So, po ukusu

2 jaja

200 g punomasnog sira (kačkavalj, gauda..)

200 ml neutralne pavlake

100 g Zlatiborac svinjske pršute

### Način pripreme:

1. U činiji za mešanje mesa sjediniti brašno i maslac. Prstima ih gnječiti sve dok se ne dobije mrvičasta masa. Zatim dodati hladnu vodu, pa umesiti kompaktno testo. Umotati testo u providnu foliju, pa ga ostaviti u frižider na jedan sat.

Nakon toga testo razvući u posudu za pečenje prečnika 22-24 cm. Zatim ga izbosti viljuškom na više mesta. Staviti testo u zagrejanu pećnicu na 210C da se peče 15 min.

2. Na puteru sotirati kolutove praziluka sve dok ne omekšaju. Pripremljeni praziluk rasporediti

po pečenom testu. Preko njega posuti naredani sir. Umutiti jaja, so i neutralnu pavlaku, pa ravnomerno razviti smesu preko sira. Zatim rasporediti Zlatiborac svinjsku pršutu.

3. Smanjiti temperaturu pećnice na 180C, pa peći jelo 30 min. Poslužiti toplo ili hladno.