

## **RAZIGRANE PITICE SA ZLATIBORAC DELIKATESIMA**



### **SASTOJCI ZA 2-4 PORCIJE:**

- 250 g lisnatog testa
- 150 g punomasnog sira (gauda, kačkavalj...)
- 400 g paradajza
- 100 g tapenade od crnih maslina
- 100 g kisele pavlake
- 20 g Zlatiborac goveđe pršute
- 20 g Zlatiborac tanke slanine
- 20 g Zlatiborac pileće delikates salame
- 20 g Zlatiborac pileće čajne kobasice
- 20 g Zlatiborac svinjske pečenice
- 20 g Zlatiborac planinske kobasice
- Nekoliko listova svežeg bosiljka
- Malo brašna

### **Način pripreme:**

Radnu površinu posuti brašnom pa na njoj oklagijom rastanjiti lisnato testo. Iseći testo na željene oblike pa dobijene komade poslagati na posudu za pečenje obloženu papirom. Na svaki komad testa staviti malo narendanog sira, kašičicu tapenade i kolut paradajza. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni C0 pa peći formirane pitice oko 25-30 minuta. Kada su pitice pečene na njih staviti po malo kisele pavlake, listove bosiljka i Zlatiborac delikatese (suvomesnate proizvode).

