

Argentinska uskršnja pita

Za 4 osobe

400 g kora za pitu
500 g sremskog sira
150 g mocarele
50 g parmezana
6 jaja
200 g spanaća
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
1 paprika
150 g kobasica
1 kašika kisele pavlake
origano
so i biber

Prilog

sezonska salata

Način pripreme

1. U većoj činiji pomešati sremski sir, narendanu mocarelu i parmezan. Dodati spanać oceden od vode i jaje, pa smesu promešati mikserom da se sve namirnice sjedine. Izdinstati na malo ulja sitno seckani crni i beli luk. Posoliti ih, pa i njih dodati u smesu. Zatim papriku i kobasicu iseckati na kockice tj. sitne komade pa i njih dodati u smesu. Sve to začiniti sa $\frac{1}{2}$ kašičice soli, biberom i origanom.
2. Tepsiju premazati uljem. U nju složiti 4-5 kora, jednu preko druge, a svaku poprskati sa po nekoliko kapi ulja. Zatim ravnomerno rasporediti pripremljeni fil u kome treba napraviti 4 udubljenja tj. "gnezda". U svako gnezdo razbiti po jedno jaje. Pažljivo prekriti fil i jaja sa 4-5 kora tako što svaku koru treba poprskati sa par kapi ulja i premazati sa malo umućenog jajeta. Ušuškat krajeve kora. U preostalo jaje dodati kiselu pavlaku, promešati pa time preliti pitu.
3. Peći u zagrejanom pećnici na 200 stepeni oko 40 minuta, s tim što nakon dvadesetog minuta potrebno pitu pokriti aluminijumskom folijom.
4. Uz toplo jelo servirati sezonsku salatu.