

# Letnja švedska pita

## Testo

200 g brašna  
180 g margarina  
1 kašičica suvog začina  
2 kašike pavlake za kuvanje

## Fil

150 g sira (feta)  
4-6 čeri paradajza  
10-12 crnih maslina bez koštica  
3 jaja  
1 šaka baby spanaća  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
1 kašičica bosiljka  
2 dl pavlake za kuvanje

## Dekoracija

svež bosiljak

## Način pripreme

1. U brašno sipati suvi začin i dobro ohlađeni margarin isečen na sitne komade. Promešati rukama da se dobije kompaktno testo. Dodati pavlaku za kuvanje i i umesiti testo.
2. Testo prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se hladi oko 30 minuta.
3. U posudi za mešanje umutiti jaja, pa zatim doadti pavlaku i začine. Dobro promešati.
4. Ohlađeno testo prebaciti u tepsiju i raširiri rukom. Rasporediti testo tako da prekrije dno i ivice. Preko testa rasporediti baby spanać, masline i čeri paradajz isečene na pola, zaliti umućenom masom i preko toga rukom utisnuti sir.
5. Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 30 minuta.
6. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo ohladi. Služiti toplo. Dekorirati sa svežim bosiljkom.