

Slavonska pita



Priprema

Staviti luk u tavu s uljem i pirjati sve dok se ne istopi. Dodati nasjeckane šampinjone i popržiti. U međuvremenu nasjeckati slaninu, peku i salamu na sitne komadiće i naribati Zdenka sir ili ga nasjeckati na komadiće. Poslagati listove za pitu u tepsiju, posuti pirjanim gljivama, pekom, slaninom, salamom i sirom te zarolati listove. Na kraju posuti vrhnje za kuhanje te sezam po želji. Peći 25 minuta.

Sastojci

domaća dimljena slanina, domaća dimljena 'peka', Sir Zdenka (obični ili Čardaš), Gljive šampinjoni, salama, luk, 'kore' za pitu, vrhnje za kuhanje, sezam