

## AŠupava pita

**1** ObloÅ¾iti 6 dobro nauljenih mini kalupa za peÄ•enje sa 4-5 slojeva kora za pitu iseÄ•enih na Ä•etvrtine.

**2**

**3**

**4** PomeÅ¾iti iseckan luk, paradajz, sir, jaja i pinjole. Posoliti i pobiberiti, pa puniti korpice sa korama.

**5**

**6**

**7** PeÄ¾iti u zagrejanj peÄ¾nici na 180 stepeni 15 minuta. Ostaviti u iskljuÄ•enoj peÄ¾nici da se ohladi.

### Sastojci:

za pitu gotove kore  
kozjeg sira 250 g  
krem sira 130 g  
mladog luka 5 strukova  
susenog paradajza 60 g  
prepecenih pinjola 80 g  
jaja 8  
biber, so

**Napomena:**