

## 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