Posna pita sa sardinama i kackavaljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **0, 5 dl**maslinovog ulja
- **1 kesica**suvog kvasca
- **po potrebi**vode mlake
- **1 kašicica**soli

Fil:

- **2 kutije**sardine
- **2 struka**mladog luka
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **150 g**posnog kackavalja

Priprema

Ideju za ovu pitu *ukrala sam* od naše Dijane, majstorice za pite i pogace, U brašno dodati kvasac i sjediniti, dodati ulje i na kraju mlaku vodu u kojoj dodate so. Zamesite mekano testo. Ako vam se malo *omakne* voda, dodajte brašno da vam se ne lepi testo za ruke. Podmažite tepsiju, testo podelite na pola pa rvu polovinu razvaljajte u krug, prebacite je u podmazanu tepsiju i ako je potrebno još rukama razvucite da pokrije dno. Izbockajte koticu viljuškom da se testo ne bi podizalo.

Naseckajte luk, pa dodajte sardine i izgnjecite, sjedinite viljuškom, pospite preko razvucene kore. Kackavalj narendajte pa pospite preko sardina. Ostavite malo da pospete pitu odozgo.

Razvaljajte drugu polovinu testa i prebacite ga preko fila. Lepo se razvlaci i rukama. Spojite rukom ivice kora, pa izbockajte pitu viljuškom ili nožem. Premažite pitu uljem i pospite rendanim kackavaljem.

Ostavite pitu pokrivenu folijom na toplom mestu pola sata da naraste, zatim je pecite u dobro zagrejanoj rerni 5 minuta pa smanjite tremperaturu i pecite još 20-25 minuta, koliko je potrebno da pita porumeni. Služite toplo.

Savet