

# **Sendvic pita**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 dl mleka**
- **0,8 dl ulja**
- **2 jajeta**
- **1 kašica šećera**
- **1 kašica soli**
- **10 g kvasca**
- **300 g brašna**

### **Za fil:**

- **150 g šunke ili bilo koje salame**
- **150 g sira ili kackavalja**
- **susam za posipanje**

## **Priprema**

Mleko, šećer i kvasac sjedini u dubljoj posudi pa dodati jednu kašiku brašna, sve dobro promešati, prekriti salvetom ili folijom i ostavi desetak minuta na topлом da kvasac nadoe. U vanglicu za mešenje sipati brašno, umešati so, dodati jaja i ulje i nadošli kvasac, pa mikserom sve umutiti da se dobije ujednacena masa. Manju ciniju ili pleh napoljiti i posuti brašnom, sipati polovinu testa, preko poreati salamu, preko salame naredati ili izmrviti sir.

Preko rasporediti preostalo testo, ja sam kašikom sipala, voditi racuna da testo prekrije fil.

Odozgo posuti susamom ili bilo kojim semenkama. Staviti u zagrejanu rernu na 220 C i peci dok porumeni. Pecenu pitu prekriti i ostaviti da se malo prohladi, seci na kocke i služiti.

### **Savet**

Pekla sam u plehu prenika 25 cm.