

Zatvorena pita sa sirom i slaninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **700** g brašna
- **2 kašičice** soli
- **1,5** dl ulja
- **3** jajeta
- **2** dl mleka
- **30** g kvasca
- **1 kašičica** šećera

Za nadev:

- **500** g sira
- **2** jajeta
- **2 kašičice** soli
- **250** g mesnate slanine
- **po želji** kečapa
- **po želji** origana

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **maloulja**
- **po želji** susama

Priprema

U toplo mleko staviti kašičicu šecera, promešati i izmrviti kvasac, pa ostaviti da nadože.

U posebnoj cini izdrobiti sir, dodati jaja i malo soli, ako sir nije dovoljno slan.

Slaninu iseci na manju parcad.

U brašno staviti so i malo izmešati, pa sipati nadošao kvasac sa mlekom, ulje i jaja. Zamesiti meko testo da se ne lepi za ruke i posudu. Ostaviti da odstoji oko 15 minuta.

Podeliti testo na 2 dela i jednu polovinu testa razvuci na velicinu velikog pleha (precnika 40 cm).

Prebaciti ga u blago podmazan pleh i prstima oblikovati uz zidove pleha, 1-1,5 cm visine (da se nadev ne zalepi za zidove pleha).

Preko prve kore ravnomerno rasporediti sir po celoj površini.

Po siru porežati komadice slanine.

Preliti kecapom i posuti origanom.

Drugu polovinu testa razvuci oklagijom na velicinu pleha i preneti ga u pleh, preko nadeva. Poviti ivice donjeg testa preko gornjeg i malo pritisnuti prstima, da se testa spoje. Oštrim nožem gornje testo proseci na više mesta.

Prekriti pleh krpom i ostaviti da testo narasta oko 20 minuta.

Umutiti jedno celo jaje sa malo ulja i premazati pitu, pa posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni oko 30 minuta, da lepo porumeni.

Savet