

Harmonika pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- 1 jaje
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **180 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode
- **250 ml** mleka

Za fil:

- **100 g** sira
- 1 jaje
- **1 kašičica** brašna
- **1 kašičica** soli
- **50 g** slanine
- **100 g** kackavalja
- peršinovo lišće

Priprema

Smlaciti mleko, pa izmrviti kvasac i dodati kašićicu šecera. Ostaviti da se kvasac rastopi. Zatim dodati ostale sastojke i umesiti testo. Testo ostaviti da raste pola sata. Zatim nadošlo testo premesiti, pa ga rastanjiti oklagijom na pola centimetra debljine.

Jaje, sir, brašno i so umutiti, pa premazati razvijeno testo. Slaninu sitno iseckati, pa rasporediti preko premazanog testa. Posuti sitno seckanim peršunovim lišćem i narendanim kackavaljem.

Testo zatim iseci na kocke, pa slagati jednu na drugu po tri do cetiri kocke. Složeno testo reati u kalup za mafine.

Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa ubaciti pitu da se pece 20 minuta.

Savet