

Otvorena pita



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**majoneza
- **175 ml**tople vode
- **1 kašicica**suvog kvasca

I još:

- nekoliko **kašikakecapa**
- nekoliko **kašikamladog sira**
- nekoliko **listovapilece šunkarice**
- nekolikoparadajza
- maloplavog sira
- nekolikokolutova dimljene kobasice
- malo **zacinasa** ukusom mocarele i paradajza
- malomajcine dušice, sveže

Priprema

Umesiti glatko testo od navedenih sastojaka, pa ostaviti da odmara. Razvuci testo nešto vece od velicine pleha, da testo visi preko njega. Premazati kecapom, posuti malo mlad sir, poreati kolutove šunkarice, paradajza, dimljene kobasice, izmrvti plavi sir, posuti zacinom i grancicama majcine dušice. Krajeve testa koji vise vratiti prema sredini pite i "ušuškati".

Ostaviti da odmara,a pecnicu zagrejati na 220 stepeni. Peci dok fino ne porumeni.

Savet

Ovo doe kao neka vrsta pizze, ali mi je zbog onih savijenih ivica bila nešto izmeu nje i pizze, tako da mi je ovaj naziv bio prikladniji.