

Razvijena pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme priprave: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1** cašajogurta
- **300 ml** mlake vode
- **1** kocka kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **3 kašika** ulja
- **800 g** brašna
- **200 g** grendane šunke

Za I fil:

- **100 ml** kecapa
- **1 kašičica** origano

Potrebno za II fil:

- **3** briketaspanaca
- **200 g** sira
- **2** jajeta

I još:

- **1** jaje

- 50 g susama
- 3 g morske soli

Priprema

Aktivirati kvasac. U mlaku vodu dodati jogurt, kašicicu šećera, izmrviti kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati špatulom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. Za to vreme izrendati šunku, dodati soli, ulja, isipati polovinu brašna, nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo.

Testo odmah podelite na 9 loptica. Pokrijte prijanjajucom folijom dok spremite fil.

Svaku lopticu razviti oklagijom do velicine pleha. Prvu koru stavite u pleh, premažite kecapom, pospite origanom pa stavite drugu razvijenu koru.

Drugu koru pospite sa malo fila od sira i spanaca. Razvijte trecu koru pa stavite fil od kecapa. etvrtu koru premažite filom od sira i tako naizmecno dok ne potrošite sve sastojke.

Zadnju koru premažite umucenim jajetom, pospite bogato susam i morsku so. Oštrim nožem preseći pitu na parcice željene velicine.

Ostavite 30 minuta da krene i peci na 180 C oko 30 minuta.

Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet