Pita sa roštilj kobasicama i kiselim krastavcima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1**jaje
- **60 ml**ulja
- **120 g**mekog brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **100 ml**jogurta
- **1/2 kašicice**soli
- Za nadev:
- **4**roštilj kobasice
- **5-6**kiselih krastavaca
- Za preliv:
- **2** jajeta
- **200 ml**kisele pavlake
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Umutiti jaje, dodati ulje, jogurt, izmešati, pa dodati brašno, so i prašak za pecivo. Pleh za komisbrot velicine 34x11x7, ili drugi odgovarajuci, obložiti papirom za pecenje koji je prethodno navlažen vodom i dobro oceen. Sipati smesu u pleh, pa preko staviti sa obe strane po 2 oljuštene roštilj kobasice, ukoliko je nejestiv omotac (a mogu i viršle, po želji), a u sredinu kisele krastavcice. Kobasicu i krastavce dobro utisnuti u testo.

Rernu zagrejati na 200 stepeni C i staviti testo da se pece. Posle 15-ak minuta ga izvaditi iz rerne i preliti prelivom od umucenih jaja i pavlake. Vratiti u rernu, pokriti alu folijom i nastaviti pecenje još oko 30-40 minuta. Desetak minuta pred kraj pecenja skinuti foliju da se pita lepo zapece.

Savet

Sei kada se prohladi. Topi se u ustima.