

Pita sa sardinama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **maloulja**
- **1 kašica** soli

Nadev:

- **1-2 konzerve** sardina
- **1 veci** truk mladog crnog luka
- **po potrebi** so, biber

Priprema

Zamesiti što mekše testo sa toplom vodom i pustiti da narasta. Za to vreme, ocistiti sardine od koštica i pomešati sa sitno seckanim mladim crnim lukom. Posoliti, pobiberiti. Podeliti testo na dve lopte i što tanje razvuci na velicinu pleha. Staviti prvu koru, naneti fil, pa preklopiti drugom korom. Premazati umucenim jajetom i posuti semenom lana i susamom, a u sredini staviti malo kima. Peci u zagrejanoj rerni do zlatno-žute boje.

Savet

Pitu ne morate premazati jajetom, ako ne želite, mogu se staviti i komadii margarina... Isto tako, ja sam ovde

koristila sardine sa povrem, može po nahoenju, ko kako voli....