

Bogata pita (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 250 ml mleka
- 80 ml kisele vode
- 1 kvasac
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- 150 ml ulja
- 2 jaja
- 800 g brašna

Fil:

- 100 g kackavalja
- 1 kisela pavlaka
- kecap
- origano
- susam
- 100 g šunke
- 100 g slanine

Priprema

U mlako mleko staviti izmrvljeni kvasac i šećer. Ostaviti na toplom da kvasac nadoe. U vanglici sjediniti ulje, 1 jaje, žumance, kiselu vodu i so. Dodati mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesiti testo. Pokriti i ostaviti da testo nadoe. Nadošlo testo podeliti na 4 jednaka dela. Prvi deo razvuci i staviti u prethodno podmazanu

tepsiju. Testo premazati kecapom zatim staviti iseckanu šunku. Razvuci drugo testo i staviti preko prvog zatim premazati kiselom pavlakom i staviti iseckanu slaninu. Razvuci treće testo i staviti ga preko drugog zatim premazati kecapom, staviti rendani kackavalj i posuti origanom. Razvuci i četvrto testo i s njim završavamo slaganje pite. Pitu premazati umućenim belancetom i posuti susamom. Ostaviti na toplom mestu 30-45 minuta. Peci u zagrejanj rerni na 200°C dok ne porumeni.

Savet