

Posna pita sa sardinama i kackavaljem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **0,5 dl** maslinovog ulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **po potrebi** vode mlake
- **1 kašica** soli

Fil:

- **2 kutije** sardine
- **2 struka** mladog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **150 g** posnog kackavalja

Priprema

Ideju za ovu pitu *ukrala sam* od naše Dijane, majstorice za pite i pogace. U brašno dodati kvasac i sjediniti, dodati ulje i na kraju mlaku vodu u kojoj dodate so. Zamesite mekano testo. Ako vam se malo *omakne* voda, dodajte brašno da vam se ne lepi testo za ruke. Podmažite tepsiju, testo podelite na pola pa rvu polovinu razvaljajte u krug, prebacite je u podmazanu tepsiju i ako je potrebno još rukama razvucite da pokrije dno. Izbockajte koticu viljuškom da se testo ne bi podizalo.

Naseckajte luk, pa dodajte sardine i izgnjecite, sjedinite viljuškom, pospite preko razvucene kore. Kackavalj narendajte pa pospite preko sardina. Ostavite malo da pospete pitu odozgo.

Razvaljajte drugu polovinu testa i prebacite ga preko fila. Lepo se razvlaci i rukama. Spojite rukom ivice kora, pa izbockajte pitu viljuškom ili nožem. Premažite pitu uljem i pospite rendanim kackavaljem.

Ostavite pitu pokrivenu folijom na toplom mestu pola sata da naraste, zatim je pecite u dobro zagrejanoj rerni 5 minuta pa smanjite temperaturu i pecite još 20-25 minuta, koliko je potrebno da pita porumeni. Služite toplo.

Savet