

Sendvic pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 0,8 dlulja
- 2 jajeta
- 1 kašicicašecera
- 1 kašicicasoli
- 10 gkvasca
- 300 gbrašna

Za fil:

- 150 gšunke ili bilo koje salame
- 150 gsira ili kackavalja
- **susam** za posipanje

Priprema

Mleko, šećer i kvasac sjedini u dubljoj posudi pa dodati jednu kašiku brašna, sve dobro promešati, prekriti salvetom ili folijom i ostavi desetak minuta na toplom da kvasac nadoe. U vanglicu za mešenje sipati brašno, umešati so, dodati jaja i ulje i nadošli kvasac, pa mikserom sve umutiti da se dobije ujednacena masa. Manju ciniju ili pleh nauljiti i posuti brašnom, sipati polovinu testa, preko poreati salamu, preko salame narendati ili izmrviti sir.

Preko rasporediti preostalo testo, ja sam kašikom sipala, voditi racuna da testo prekrije fil.

Odozgo posuti susamom ili bilo kojim semenkama. Staviti u zagrejanu rernu na 220 C i peci dok porumeni. Pecenu pitu prekriti i ostaviti da se malo prohladi, seci na kocke i služiti.

Savet

Pekla sam u plehu prenika 25 cm.