

Brza karirana pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **80 ml** ulja
- **2 dl** mleka
- **30 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera

Nadev:

- **200 g** parizera
- **50 g** dimljene slanine
- 2 sveže paprike
- **po želji** origana

Priprema

Zagrijati mleko sa šećerom i u mlako dodati malo izmravljen kvasac, pa ostaviti da nadodje.

U prosejano brašno izmesati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko testo. Ostaviti testo da malo naraste.

Oprati paprike i iseci na štapice, parizer izrendati na krupnu stranu rendeta, slaninu iseci na tanke štapice.

Od naraslog testa odvojiti malo za trake, a ostatak blago premesiti i rastanjiti na 3-4 mm debljine, u obliku pleha u kojemu se peče (35x35 cm).

Prebaciti testo u pleh i prstima ga priljubiti uz zidove pleha, malo izdižući ivice testa.

Po testu ravnomerno rasporediti parizer, paprike i slaninu, pa posuti origanom.

Od ostavljenog testa, koje treba rastanjiti oklagijom, iseci trake širine oko 1-1,5 cm i postaviti ih dijagonalno u oba pravca, na razmaku od 2-2,5 cm i još malo posuti origanom.

Ostaviti pitu da narasta u plehu samo dok se greje rerna. Peci oko 15 minuta na 170 C.

Savet