

Kisela pita sa salamom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1/4 paketa** sirovog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 šolja** mlakog mleka
- **1-2** jajeta
- **150 g** pileceg parizera
- susam

Priprema

Brašno pomešajte sa solju. U poseban sud smalacite mleko i umešajte kvasac i kašicicu šecera, ostavite da nadoe. Nadošli kvasac pomešajte sa brašnom, dodajte jaja i kašikom promešajte. Dolivajte mleko tako da dobijete gušću smesu nego za palacinke.

Nauljite tepsiju i sipajte polovinu smese, preko nje poreajte parizer u dva reda i prelijte preostalom smesom.

Ostavite da odstoji dvadesetak minuta. Premažite žumancetom i pospite susamom. Pecite u zagrejanoj rerni na 200-250 stepeni dok ne porumeni.

Savet