

****Otvorena* pita***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** majoneza
- **175 ml** tople vode
- **1 kašičica** suvog kvasca

I još:

- **nekoliko kašika** kečapa
- **nekoliko kašika** mladog sira
- **nekoliko listova** pileće šunkarice
- **nekoliko** paradajza
- **maloplavog** sira
- **nekoliko** kolutova dimljene kobasice
- **malo zacina** sa ukusom mocarele i paradajza
- **malomajcine** dušice, sveže

Priprema

Umesiti glatko testo od navedenih sastojaka, pa ostaviti da odmara. Razvuci testo nešto veće od veličine pleha, da testo visi preko njega. Premazati kecapom, posuti malo mlad sir, poreati kolutove šunkarice, paradajza, dimljene kobasice, izmrviti plavi sir, posuti zacinom i grancicama majcine dušice. Krajeve testa koji vise vratiti prema sredini pite i "ušušhati".

Ostaviti da odmara, a pecnicu zagrejati na 220 stepeni. Peci dok fino ne porumeni.

Savet

Ovo doe kao neka vrsta pizze, ali mi je zbog onih savijenih ivica bila nešto izmeu nje i pizze, tako da mi je ovaj naziv bio prikladniji.