

## **Pita X za sve**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **700 g**belog brašna
- **1/2**kvasca
- **3 dl**tople vode
- **1 dl** ulja
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

#### **Za prvi nadev:**

- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- so
- biber
- **50 g**kecapa

## **Drugi nadev:**

- **300** g sitnog sira
- **2** jajeta
- so
- vlašac

## **Treci nadev:**

- **200** g domace kobasice

## **Priprema**

Na malo ulja izdinstati mleveno meso i luk, zaciniti po ukusu sa soli i biberom, umešati kecap.

Pomešati sitan sir, so, jaja i sitno seckani vlašac.

Pomešati kvasac, šecer i toplu vodu. Ostaviti 10tak minuta. Dodati brašno, prašak za pecivo, so i ulje. Zamesiti testo i ostaviti da miruje 30tak minuta.

Veci pleh podmazati sa uljem i staviti testo, rukama razvuci malo deblje nego za picu. Iseckati kobasice i poreati po obodu. Obod ovrnuti ka sredini da kobasice ostanu zarobljene. Meso rasporediti u obliku znaka x, a prazne delove popuniti nadevom od sira. Krajeve pite premazati jajetom i posuti susamom. Peci 30tak minuta na 220 stepeni.

## **Savet**