

Sardine u mreži



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pšenicnog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **200 ml** mlake vode
- **2 kutije** sardina
- **5** paradajza
- **2 glavice** crnog luka
- **16** zelenih maslina
- **1 kašicica** bosiljka
- **1 cen** belog luka
- **po želji** peršuna
- **po želji** bibera
- **po želji** soli
- **po želji** origana

Priprema

U posudi izmešati brašno sa suvim kvascem, napraviti udubljenje pa dodati ulje, kašicicu soli, malo bibera i sa mlakom vodom umesiti mekanije testo. Ostaviti ga da naraste. Za to vreme propržiti sitno seckan crni luk dok ne postane staklast, pa dodati sitno seckan oljušten paradajz, malo bibera, soli, iseckan beli luk, peršun, bosiljak i origano. Dinstati 10-ak minuta dok se ne zgusne. Sardinama izvaditi kicmu. Nadošlo testo staviti u podmazan pleh velicine 33x22 cm. Ostaviti malo testa za pravljenje "mreže". Testo rastanjiti u plehu i malo podici uz ivice, pa ga staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni da se pece nekoliko minuta. Izvaditi testo iz rerne i rasporediti sardine, paradajz sos i maslinke, pa pokriti mrežom od testa. Picu sa sardinama peci oko 20 minuta.

Savet

U nedostatku svežeg paradajza, može se koristiti pelat.