

## *Pita sa roštilj kobasicama i kiselim krastavcima*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 1 jaje
- 60 ml ulja
- 120 g mekog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 100 ml jogurta
- 1/2 kašičice soli
- Za nadev:
- 4 roštilj kobasice
- 5-6 kiselih krastavaca
- Za preliv:
- 2 jajeta
- 200 ml kisele pavlake
- 1/2 kašičice soli

### **Priprema**

Umutiti jaje, dodati ulje, jogurt, izmešati, pa dodati brašno, so i prašak za pecivo. Pleh za komisbrot velicine 34x11x7, ili drugi odgovarajući, obložiti papirom za pečenje koji je prethodno navlažen vodom i dobro očeđen. Sipati smesu u pleh, pa preko staviti sa obe strane po 2 oljuštene roštilj kobasice, ukoliko je nejestiv omotac (a mogu i viršle, po želji), a u sredinu kisele krastavice. Kobasicu i krastavce dobro utisnuti u testo.

Rernu zagrejati na 200 stepeni C i staviti testo da se pece. Posle 15-ak minuta ga izvaditi iz rerne i preliter prelivom od umucenih jaja i pavlake. Vratiti u rernu, pokriti alu folijom i nastaviti pecenje jos oko 30-40 minuta. Desetak minuta pred kraj pecenja skinuti foliju da se pita lepo zapece.

### **Savet**

Sei kada se prohladi. Topi se u ustima.