

Pita sa ajvarom, mekana ko duša



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **200 g** mleka
- **100 g** kisele vode
- **100 ml** ulja
- **1** celo jaje
- **1** žumance
- **2 kašičice** so
- **1 kašičica** šećera
- **20 g** kvasca

Za punjenje:

- **100 g** šunke ili neke druge salame
- **100 g** rendan sir
- **5 kašika** ajvara
- **5 kašika** kecapa

Za posipanje:

- **malosusama**

Za premaz:

- 1belance

Priprema

U mlako mleko staviti izmrvljeni kvasac, šećer i kašičicu brašna. Ostaviti na toplom da kvasac nadoe.

U vanglici sjediniti ulje, 1 jaje, žumance, kiselu vodu i so. Dodati mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesiti testo. Pokriti i ostaviti 45 minuta da testo nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 3 jednaka dela. Prvi deo i staviti u tepsiji. Testo premazati ajvarom zatim staviti iseckanu šunku. Razvuci drugo testo i staviti ga preko prvog zatim premazati kecapom, staviti rendani sir i posuti origanom. Razvuci i 3 testo i s njim završavamo slaganje pite.

Pitu premazati umućenim belancetom i posuti susamom. Oštrim nožem iseci pitu, ali ne do kraja. Pokriti i ostaviti na toplom mestu 30 minuta. Staviti da se pita pece u zagrejanoj rerni na 200°C 25-30 minuta.

Savet