

Pide (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** ulja
- **2 dl** jogurta
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** soli

Za nadev:

- **100 g** sira na kockice
- **100 g** sira usitnjenog
- **malop**ecenice, kobasice po želji

Za posipanje:

- **malop**ermezana

Priprema

Sjediniti jogurt, ulje i jaje, pa dodati so zatim brašno u kome smo prethodno dodali prašak za pecivo i zamesiti meke testo.

Od testa odvojiti testo velicine oraha, napuniti ih komadima sira i ostaviti sa strane.

Prestalo testo rastanjiti u krug staviti u tepsiji vl. 26 cm u koju ste stavili pek papir, pa uz ivice nareati komadice sira i podvrnite da ušuškate sira u testo.

U sredini staviti sitan sir, pa loptice poreati sa razmakom i izmeu njih staviti pecenicu i posuti permezanom.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200°C, oko 20-25 minuta.

Savet