

Italijanska pita od paradajza



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **123** min

Sastojci

Za testo:

- **150 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kom** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kesice** vanilin šecera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šecera
- **1/2 šoljice** ulja
- **400 g** brašna

Za nadev:

- **500 g** paradajza
- **3** jajeta
- **5 kašika** mleka
- **1/2 kašičica** suvog bosiljka
- **1 kašika** margarina
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** so

Priprema

Kvasac otopite u mlako mleko pa dodajte so, šecer i dve kašike brašna. Kada kvasac naraste postepeno

dodavajte brašno i zamesite mekano testo, ostavite da odstoji sat vremena na toplom. Kada testo naraste premesite ga i razvucite koru za picu. Stavite koru u podmazan pleh. Paradajz oljuštite i iseckajte meso na sitne kockice. Umutite jaja, posolite ih, pobiberite i pospite bosiljkom. U jaja umešajte mleko i otopljeni margarin. Na kraju umešajte paradajz, pa prelite testo u pleh.

Preko nadeva pospite rendani kackavalj neposredno pre pecenje. Pecite oko 30 minuta na 200 stepeni. Pitu služiti sa jogurtom ili mlekom.

Savet

Ako je paradajz previše voden, odstranit višak vode.