

Pita sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 400 g** crnog brašna (može i belo)
- **1/2 svežeg (ili kesica suvog)** kvasca
- **oko 200 ml** vode
- **maloulja**
- **malo** šecera
- **malosoli**
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za nadev:

- **oko 250 g** pecuraka
- **1 veka** glavica crnog luka
- paradajz sos ili kecap
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** origano

Priprema

Ako koristite sveži kvasac: U brašno dodati prašak za pecivo, so i promešati. Dodati ulje i nadosli kvasac (šecer sipam u vodu zajedno sa kvascem). Ako koristite suvi kvasac: U brašno dodati kvasac, prašak za pecivo, so, šecer, ulje i vodu. Umesiti glatko testo kao za picu i ostaviti da naraste 20-30 minuta. *Ja sa svežim kvascem ostavim oko 20 minuta da naraste. Sa suvim uvek ostavim 30-40 minuta.

Na malo ulja i vode izdinstati luk i dodati pecurke. Dodati zacine po želji (so, suvi biljni zacin, biber, origano).

Kada je testo naraslo, malo premesiti i podeliti na dve lopte. Razvuci jednu loptu (debljine do 2mm) i staviti u tepsiju. Premazati paradajz sosom (ili kecapom). Odozgo sipati nadev od luka i pecuraka. Razvuci drugu loptu od testa (da bude ista kao i prva) i preklopiti prvu nafilovanu podlogu.

Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci oko 30 minuta.

Savet

Odozgo može da se stavi susam. Ja nisam jer sam zaboravila.