

Sendvic pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 minjonakvasca**
- **2 dlmleka**
- **1 dlulja**
- **1 ravna kašicicašecera**
- **2 kašicicesoli**
- **2 jajeta**
- **3 kašikepavlake**
- **100 gpšenicnog griza**
- **800 gbrašna**

Za premaz testa:

- **1 kašikamargarina**
- **1 jaje**

Fil:

- **200 gšunkarice**
- **2 kašikepavlake**
- **100 gmariniranih šampinjona**
- **origano**
- **bosiljak**
- **kecap**

Priprema

U mlako mleko staviti malo šecera i kvasac i malo sačekati da kvasac nadoe. Dodavati ostale sastojke i umesiti glatko testo koje se ne lepi. Testo treba biti mekano. Podeliti ga na dve jednake polovine. Za vreme dok pripremate pitu, uključite rernu na 200 stepeni da se zagreje. Testo ne kisne već samo onoliko koliko treba da pripremite pleh i fil. Uzeti veći pleh i dobro namazati dno i strane uljem. Razviti oklagijom prvu koru malo većih dimenzija od pleha i staviti na dno. Višak testa prilepiti uz stranice pleha. Razraditi margarin i pomesati sa jajetom te time premazati koru. Preko staviti napravljenu smesu od šunkarice, pavlake, kecapa, origana i bosiljka i mariniranih šampinjona. Rasklagijati drugo testo, staviti preko smese, i dobro pritisnuti gornju koru da se ne bi razdvojila od fila prilikom pečenja. Po vrhu pitu premazati preostalom smesom od margarina i jajeta i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta na 200 stepeni, probati cackalicom da li su svi slojevi pečeni, i ispeci pitu do blago rumene boje. Gotovu pitu izvaditi iz rerne i prekriti kuhinjskom krpom.

Savet

Za veceru dusu dalo...