

Pita sa sardinama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **maloulja**
- **1 kašicica**soli

Nadev:

- **1-2 konzervesardina**
- **1 vecistruk** mladog crnog luka
- **po potrebi**so, biber

Priprema

Zamesiti što mekše testo sa topлом vodom i pustiti da narasta. Za to vreme, ocistiti sardine od koščica i pomešati sa sitno seckanim mladim crnim lukom. Posoliti, pobiberiti. Podeliti testo na dve lopte i što tanje razvuci na velicinu pleha. Staviti prvu koru, naneti fil, pa preklopiti drugom korom. Premazati umucenim jajetom i posuti semenom lana i susamom, a u sredini staviti malo kima. Peci u zagrejanoj rerni do zlatno-žute boje.

Savet

Pitu ne morate premazati jajetom, ako ne želite, mogu se staviti i komadii margarina... Isto tako, ja sam ovde

koristila sardine sa povrem, može po nahoenu, ko kako voli....