

Pita ili pizza?



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 250 g brašna
- 2 jajeta
- 1 **čaša (od 180 ml)** kiselog mleka
- 1/2 **čaše** ulja
- 1/2 **čaše** kisele vode
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1,5 **kašičice** soli
- 60 g sitno iseckanih šampinjona

Za fil:

- 2 jajeta
- 100 g izrendanog sira
- 80 g izrendanog kackavalja
- 80 g iseckane šunke
- 3 **kašike** kecapa
- 40 g iseckanih šampinjona

Po vrhu:

- 2 **kašike** izrendanog parmezana
- origano

Priprema

Kora: U vanglicu razbiti jaja i sa dodatkom soli, umutiti ih, žicom za mucenje. Dodati kiselo mleko, ulje i kiselu vodu, pa sjediniti. Ubaciti brašno sa pecivom, pa umutiti. Na kraju dodati, sitno iseckane, pecurke i kašikom, sjediniti sve sastojke.

Tepsiju vel. 26 cm, dobro podmazati uljem, pa sipati umucenu smesu. Kašikom rasporediti da bude svuda iste debljine. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Fil: U dubljoj posudi umutiti dobro jaja, žicom za mucenje. Dodati izrendani sir, kackavalj, iseckanu šunku i šampinjone, kao i kecap, pa sve dobro sjediniti.

Pre nego što se testo ispece do kraja (oko 10-tak minuta pre kraja pecenja, probati cackalicom, koja treba da ostane malo lepljiva) izvaditi tepsiju i preko kore sipati fil. Ravnomerno ga rasporediti.

Preko fila posuti parmezan i origano, po ukusu. Vratiti u rernu, još 10-tak minuta. Izvadite iz rerne i navalite - na pitu ili pizzu, odlucite sami.

Savet