

## **Sardine u mreži**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gpšenicnog brašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **200 ml**lake vode
- **2** kutijesardina
- **5**paradajza
- **2** glavice crnog luka
- **16**zelenih maslina
- **1 kašicica** bosiljka
- **1** cen belog luka
- **po željiperšuna**
- **po željibibera**
- **po željisoli**
- **po željiorigana**

### **Priprema**

U posudi izmešati brašno sa suvim kvascem, napraviti udubljenje pa dodati ulje, kašicicu soli, malo bibera i sa mlakom vodom umesiti mekanije testo. Ostaviti ga da naraste. Za to vreme proprižiti sitno sekan crni luk dok ne postane staklast, pa dodati sitno sekan oljušten paradajz, malo bibera, soli, iseckan beli luk, peršun, bosiljak i origano. Dinstati 10-ak minuta dok se ne zgusne. Sardinama izvaditi kicmu. Nadošlo testo staviti u podmazan pleh velicine 33x22 cm. Ostaviti malo testa za pravljenje "mreže". Testo rastanjiti u plehu i malo podici uz ivice, pa ga staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni da se pece nekoliko minuta. Izvaditi testo iz rerne i rasporediti sardine, paradajz sos i maslinke, pa pokriti mrežom od testa. Picu sa sardinama peci oko 20 minuta.

## Savet

U nedostatku svežeg paradajza, može se koristiti pelat.