

Provansalska pita

Za 8 osoba

250 g lisnatog testa
500 g crnog luka
1 jabuka
100 g crnih maslina
4 čena belog luka
4 kašike mediteran ulja
1 pakovanje sardina ili inćuna
2 kašike žutog šećera
mešavina začinskog bilja po ukusu
so i biber

Način pripreme

1. Iseckati crni luk na rebarca, jabuku na listiće. Iseckati i masline i beli luk.
2. U odgovarajućoj posudi izdinstati crni luk na ulju, zatim dodati nakiselu jabuku, još malo prodinstati, pa pred kraj dinstanja dodati beli luk, šećer, začinsko bilje i biber.
3. Posuti malo brašna na sto i razviti lisnato testo po obliku posude u kojoj ce se peći, ali vodeći računa da ostane 1 cm visine testa na stranici posude. Testo bi trebalo da je razvučeno debljine pola cm. Testo na nekoliko mesta probosti viljuškom.
4. Ravnomerno rasporediti fil po testu i posudi, preko fila posuti seckane masline, pravilno ih rasporediti i peći u rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.
5. Pečenu pitu izvaditi iz rerne, prohladiti 10-15 minuta i servirati. Uz ovu pitu može se servirati sezonska salata.