

Šarena pita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Za testo:

- **oko 650 g**brašna
- **300 ml**vode
- **20 g**vasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **1**belanac
- **8 kašikaulja**

Za fil:

- **3-4** listarepe
- **oko 350 g**sira
- **5 kašika**ajvara
- **1**jaje
- **maloulja**

Za premazivanje:

- **1**žumanac
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikamleka**
- **po željis**usama

Priprema

Kvasac podici u toploj vodi sa šecerom, pa uliti u brašno, dodati umucena jaja, so i ulje, zamesiti testo i po potrebi dodati još malo brašna, da se ne lepi za prste. Ostaviti ga na topлом да нађе око сат времена. За то време припремити фил - сир наредати, јаје умутити, а репу операти и сијитно исекати. Репу додати у умучено јаје и додати 2 кашике нареданог сира и лепо измешати. У другој посуди ајвар помешати са 2 кашике нареданог сира. У трећој посуди остаје остatak нареданог сира. Кад тесто нађе премесити га, поделити на 4 дела и сваки од њих мало премесити. Тесију подмазати уљем. Узети прву погачицу и развучи је у кору величине тесије, па је пребачити у њу, премазати са мало уља и преко распоредити сир. Другу погачицу опет развучи и ставити у тесију, па је премазати уљем и преко ајваром. Трећу погачицу развучи у кору и ставити у тесију, опет мало премазати уљем и распоредити преко фил са репом. Етврту погачицу развучи у кору и ставити у тесију. Оштим ноžем исечи питу на кocke ћелjene величине, прекрити крпом и оставити да одмори око пола сата, док се рерна загреје на 200 степени. Џуманас размутити са млеком и уљем, па непосредно пре пеција премазати питу и посuti сусам. Пеци је око 40 минута и постепено снижавати температуру. Служити је прохлаену.

Savet