

Djul pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za pitu:

- **1 kg** brašna
- **2 kašike** ulja
- **7 dl** mlake vode

Za nadev:

- **300 g** mlevenih oraha
- **100 g** suvog groža
- **1 šolj** ulja
- **500 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 dl** vode
- **3 kašike** rumca
- **1 kašika** kakaoa

Priprema

Zamesite testo od brašna, ulja i mlake vode, da bude mekše nego za hleb, a tvre nego za krofne.. Dobro ga zamesite i podelite na 3 jufkice. Raspljeskajte sve tri i premažite uljem i ostavite da odmore 15 minuta.

Sto prekrijte stolnjakom, pa na njemu razvucite tanko testo. Ako radite na mušemi kao ja, pobrašnavite sto, jufkicu lagano oklagijom razvijajte *ne sme da se lepi, kad tanko razvijete, prebacite testo preko oklagije, odignite od stola i testo ce samo da se pušta ka dole, tako uradite sa svih strana. Na kraju malo rukama još

razvucite da bude tanko, a krajeve debele o testa skinite.

Uljem polijte testo, ne previše. Ovlaš svuda. Podignite stolnjak i preklopite testo na pola, opet poprskajte uljem, i sa druge strane opet preklopite testo i naprskajte uljem, preko njega nafilujte trecinom fila koji ste napravili na sledeci nacin....***Suvo grože prelijte sa rumom, dodajte 100 g šecera, kakao i orahe. Sve promešajte i podelite na 3 dela.

Zamotati u rolat. Postupak ponoviti sa ostale 2 jufkice. Seci na kolutove i reati u podmazan pleh rolate sa filom ka gore. Zagrejte ulje do vrenja, pa svaki komad pite zalijte služeci se malom kašicom. Stavite pitu u zagrejanu rernu na 220 stepeni i pecite oko pola sata dok ne porumeni. Dok se pece pripremite sirup od ostatka šecera i 2 dl vode i 1 vanil šecera. Sve stavite na šporet da prokuva. Kad su ružice pecene, prelijte sirupom i ostavite tako prelivenu da upije sirup neko vreme, pa vadite na tanjir za poslužnje. Po želji možete odgore staviti kolutove limuna. Tagovi. Dodaj tag.

Seci na kolutove i reati u podmazan pleh rolate sa filom ka gore. Zagrejte ulje do vrenja, pa svaki komad pite zalijte služeci se malom kašicom.

Stavite pitu u zagrejanu rernu na 220 stepeni i pecite oko pola sata dok ne porumeni. Dok se pece pripremite sirup od ostatka šecera i 2 dl vode i 1 vanil šecera. Sve stavite na šporet da prokuva. Kad su ružice pecene, prelijte sirupom i ostavite tako prelivenu da upije sirup neko vreme, pa vadite na tanjir za poslužnje.

Po želji možete odgore staviti kolutove limuna.

Savet

Djul pita je stari specijalitet, vodi poreklo još iz turskih vremena odakle je i dobila ime. Pošto komadi savijene pite podseaju na cvetove ruže, nazvana je njihovim imenom. Što se tie ukusa, najslinija je baklavi.