

# **Pita sa domaćim korama, sirom, zeljem...**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **700 g**brašna
- **200 ml**jogurta
- **130 ml**mleka
- **50 ml**lulja
- 2jajeta
- **1/2 kockickvasca**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**

### **Fil:**

- **400 g**sitnog sira
- **200 ml**kisele pavlake
- 1jaje
- 1belance
- **2 kašicicesoli**
- **1 vezazelja**

### **Za premazivanje kora:**

- **1žumance**
- **2 kašikeulja**

**...i još:**

- ulje

## **Preparacija**

Testo: U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, па додати Јогурт, уље, јаја, со и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити да нарасте.

Fil: Зелје операти и одвојити га од задебљаног дела. Ситно га исклапати, посuti са кашиком соли, промешати и оставити да одстоји, 10-ак минута. Затим га добро, руком, исредити. У дубљем посуду ставити сир, додати киселу павлаку, јаје, балансе и кашику соли, па добро вилујском умутити. На крају убацити исцеено зелје и сјединити.

Нарасло тесто пребачити на, побрашњену, радну површину и поделити на четири, једнака, дела. Сваки иseceni део поделити на пола, да се добију осам јукница.

Развити на, побрашњеној, радној подлози прву јукницу у круг, вел. 20cm. Добро је премазати уљем, па преко ставити другу, развијену, корицу. Ну не премазивати уљем. Од две, спојене, корице развити једну, велику, танку кору, дебљине 2-3mm. Кору добро премазати уљем, па нанети једну четвртинуfila. Фил распоредити преко целе коре. Кору увiti u ролат, савити u облик puža и ставити u, добро подмазану, тесију.

На исти начин урадити и са осталим корама и филом. Направљену пиру премазати уљем и оставити да нарасте, док се рерна не угреје, на 180 степени.

Пиру, која је стигла за печенje, још jedanput премазати, али овог пута, меšavinom žumanceta i ulja. Staviti je da se pece. Pecenu pitu izvaditi, pokriti kuhinjskom krpom i оставити да се прохлади.

Прохлаену пиру иseci na parcice i poslužiti uz jogurt.

## **Savet**