

## Slana pita (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **800 g** brašna
- **3 dl** mleka
- **150 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca

#### Fil:

- **100 g** sira
- **4** žumanceta
- **125 g** maslaca
- **po želji** susam, lan...

#### Premaz:

- **1** žumance
- **3 kašike** mleka

### Priprema

U mlakom mleku izmrviti kvasac sa šećerom. Sjediniti vodu, ulje i so, pa dodati kvasac. Sa brašnom zamesiti testo i ostaviti da nadože. Nadošlo testo podeliti na pet delova. Svaki deo razviti na velicinu pleha približnih

dimenzija 25x35cm.

Prvi deo staviti na prethodno podmazan pleh, pa premazati sa omekšalim maslacem. Razviti drugi deo, pa staviti preko prvog i tako?e premazati maslacem. Razviti treci deo, pa premazati filom (sjediniti sir i žumanca). Razviti cetvrti deo i opet premazati maslacem. Razviti i peti deo, pa ga premazati sa razmucenim žumancetom i mlekom. Iseci pitu na kocke željene velicine. Po želji posuti semenkama i ostaviti na pola sata. U me?uvremenu rernu zagrejati na 180 stepeni i peci pitu oko 30 minuta.

## **Savet**