Vrhunska pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Fil:

- **1/2 kockice**kvasca
- **3**jajeta
- **1,5 šoljica**mleka
- **2,5 šoljice**vode
- **2/3 šoljice**ulja
- **16 kašike**brašna
- **1 kašicica**soli

Još:

- **2 pakovanja**kora za pite
- **malo** susama
- **1 šolja**mlake vode
- **2-3 kašike**brašna
- **800 g**mrvljenog sira

Priprema

Prvo pripremiti kvasac. Izmrviti ga u solji mlake vode sa 2-3 kašike brašna i razbiti da nema grudvica. Ostaviti da naraste, a za to vreme pripremiti fil. Umutiti jaja mikserom sa malo soli, u zavisnosti od toga koliko vam je sir slan. Dodati mleko, ulje i vodu pa sjediniti mikserom. Dodati i brašno, umutiti i na kraju dodati narasli kvasac. Sve sjediniti mikserom.

Staviti prvu koru, premazati sa nekoliko kašika fila, staviti drugu koru, premazati sa malo fila i dužom stranom poreati mrvljeni sir, obilnije, ne sredite, jer ce biti mnogo lepša kada ima dovoljno sira. Uviti u rolat, zatim rolat uviti u puža i reati u veliki nauljeni pleh.

Postupak ponavljati dok ne utrošite sav materijal. Na kraju pitice preliti ostatkom fila, rasporediti ga da imate dovoljno za premazivanje kora i na kraju za prelivanje pite. Pri kraju možete dodati i malo mleka filu kako bi ste imali dovoljno i svakako ce se zgustiti. Kada završite sa reanjem i prelivanjem pite ostavite pitu da stoji dok se rerna zagreje na 150C, zatim je stavite u šporet i pecite na 150C dok se blago ne zapece, zatim pojacati na 200C i ispeci pitu do kraja.

Savet

Pitu pecite obavežno od niže ka višoj temperaturi jer pri takvom principu peenja pita naraste i videete bie kao domaa. Ja volim da je jedem vrelu, odmah nakon peenja, ali ako ne volite možete je pokriti krpom na par minuta i poslužiti uz jogurt, neku salatu ili samostalno, svakako ete uživati :) Pre peenja posuti sa malo susama. U sluaju da jedete vrelu kao ja, pita je spolja krckava, a unutra mekana i preukusna. Prijatno :)