

## **Pita sa prazilukom (5)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgbrašna**
- **1 kockakvasca**
- **200 mlmleka**
- **300 mlvode**
- **50 gmargarina**
- **1 jaje**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**
- **1 jaje za premazivanje**
- **180 mlpavlake**
- **2praziluk**
- **3 kašikeulja**

### **Priprema**

Staviti kvasac u malo tople vode, dodati kašicicu šecera pa ostaviti da uskisne. U posudu za mešenje staviti pola kolicine brašna, so, omekšali margarin, jaje, ostatak vode, nadošli kvasac i mleko. Postepeno dodavati ostatak brašna i umesiti testo.

Ostaviti testo na topлом mestu da naraste. Nakon toga premesiti testo pa ga podeli na cetiri dela. Praziluk sitno iseckati pa ga propržiti na ulju. Svaki deo testa razviti oklagijom po dužini. Pomešati praziluk sa pavlakom i tim

nadevom namazati testo.

Svaki deo testa uviti u rolat i onda u podmazanu okruglu tepsiju uvijati u krug. Tako sa svim testom formitari pitu savijacu.

Izmutiti jaje premazati pitu i onda ostaviti na topлом mestu 15 minuta. Nakon toga staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 30 minuta.

## **Savet**