

## **Pita sa listovima vinove loze**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg**brašna
- **2 dl**ulja
- **1/2 l**vode
- **1/2 kašicice**sesoli

#### **Za fil:**

- **30**mladih listova vinove loze
- **3-4 strukam**ladog zelenog luka
- **3**jajeta
- **1 caša od 2 dl**kiselog mleka
- **1 caša**kukuruznog brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **300 g**sitnog sira
- **1 dl** ulja

### **Priprema**

Listove vinove loze operite, prelijte sa vrelom vodom i ostavite da stoje jedan minut, a zatim ih prelijte hladnom vodom. Ocedite vodu i naseckaj te ih na sitne komadice. Mladi luk ocistite pa i njega naseckajte. U dublju posudu stavite jaja i kiselo mleko i promešajte da se sjedine. Dodajte brašno pomešano sa suvim kvascem, naseckani luk, seckanu vinovu lozu i sitan sir. Sve dobro sjedinite.

Testo: Brašno posoliti, dodati ulje i lagano sipati vodu neprestano mešajuci da se dobije meko testo. Mora dobro da se izradi. Podeliti na 4 dela pa svaki deo dobro izraditi na dasci posutoj brašnom. Rukom rastanji delove testa u prst debele lepinjice, svaku malo premazati uljem ili masti pa ih prekrijte krpom i ostaviti u toploj prostoriji da odstoje 30 minuta. Odstojale lepinjice se rastrezu rukom i prstima razvuku na krajevima da se dobije veci krug, a onda se razvlace na stolnjaku. Krajeve lagano odcepiti i napraviti 5-tu lepinjicu. Testo se poprska toplim uljem ili masti. Nanosi se fil po celoj površini i savijaju se kore (fil u ovom slučaju je od listova vinove loze sa dodacima). U manjoj posudi se pomeša voda i ulje pa se gotova savijaca poprska pre pecenja. Peci u jako zagrejanoj rerni na 200°C. Pecena pita se poprska mlakom vodom i prekrije krpom da odstoji.

## Savet

Zimi se testo mesi mlakom, a leti hladnom vodom.