

Pita sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** vode

Za nadev:

- **800 g** praziluka
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Prosejati brašno, staviti kašičicu soli i toplom vodom zamesiti mekanije testo. Podeliti ga na jednaki broj kuglica za dve kore, za moj pleh je bilo potrebno po 10 loptica za dve kore. Praziluk iseci na kockice i prziti da omekša. Posoliti, pobiberiti.

Rasuci svaku lopticu na velicinu tanjrica za kafu, pouljiti svaku, sem poslednje, i reati jednu na drugu. Oklagijom razvuci koru velicine pleha. Premazati je uljem i staviti fil od praziluka. Isto uraditi i sa drugom korom. Premazati je uljem i staviti da se pece u dobro zagrejanj rerni. Kad pita pocne da se podize i pocrveni, poprskati je sa malo vode i vratiti nazad u pecnicu na nekoliko minuta. Gotovu pitu izvaditi iz šporeta, prekriti krpom. Pitu služiti uz sir i jogurt.

Savet