

Pita zeljanica (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **1 kg** brašna
- **6 dl** tople vode
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** otopljene masti
- **1 cep** sirceta

Nadev:

- **4-5 vez** ablitve
- **500 g** sitnog sira
- **1 dl** kisele pavlake
- **4** jajeta
- so
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Preliv:

- **1 dl** kisele pavlake
- **1 dl** vode
- so

Priprema

Zamesiti glatko testo i podeliti na 4 jufke. Pokriti suvom krpom i ostaviti sat vremena da miruje. Što obložiti stolnjakom i prvu jufku rastanjiti oklagijom stoj je tanje moguće. Nakon toga premazati testo otopljenom mašću i ostaviti 5 minuta da miruje, lagano krenuti razvlaciti testo, od sredine ka krajevima stola, višak zadebljalog testa nožem odseci. Pomešati sastojke za nadev, nije potrebno blansirati želje. Naneti po malo fila sa oba kraja testa i uz pomoc stolnjaka urolati ka sredini stola. Kada se spoje iseci rolat na 3-4 dela i reati u pleh podmazan masću. Preliti odozgo testo sa mašću i staviti da se pece oko 40 minuta na 220 stepeni. Pomešati preliv i preliti pitu vratiti još 5 minuta urernu i nakon toga izvaditi i ostaviti 10 minuta da se prohladi. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Umesto masti možete koristiti i ulje ili puter.