

Šarena pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **5 kašika** ulja
- **350 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli

Za fil:

- **3** jajeta
- **200 ml** pavlake (podeliti na 3 dela)
- **200 g** šunkarice
- **200 g** sitnog sira (podeliti na 3 dela)
- **150 g** blitve

Priprema

Zamesiti testo pa ga ostaviti 15 minuta da odmori. Zatim testo podeliti na dva dela, veci i manji.

I - deo fila: Blitvu obariti i sitno je iseckati posoliti je i dodati jedno jaje, trecinu sira i trecinu pavlake. II - deo fila: Izrendati šunkaricu dodati jedno jaje jedan deo sira i jedan deo pavlake. III - deo fila: sastaviti trecinu sira, pavlake i jedno jaje.

Veci deo testa razviti velicine pleha i da prekriva stranice pleha.

Na testo staviti prvi deo fila od blitve sira, pavlake i jajeta.

Zatim staviti drugi deo fila od sira, šunkarice jaja i pavlake.

I na kraju dodati treci deo fila od sira, pavlake i jajeta.

Zatim testo koje pada preko ivice pleha iseci a testo koje je ostalo do ivice pleha presaviti preko fila. (oko 2 cm testa). Preostalo testo razviti i iseci na trake. Trake poredjati po filu.

Ostaviti pitu 15 minuta da odstoji zatim je premazati žumancetom i posuti ili susamom ili origanom. Peci na 180 C oko 35 minuta.

Ispecenu pitu malo ohladiti pa seci na kocke.

Savet

Pita je fantastina i sutradan ako ostane....