

## *Domaca pita - banica*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **1 kg** brašna
- **600 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **maloulja**

#### **Fil:**

- **4** jajeta
- **600 g** blitve
- **300 g** sira
- **200 g** svinjske masti ili ulja

### **Priprema**

Od brašna, vode i soli zamesiti testo (po potrebi dodati još malo brašna da se ne lepi za prste), i podeliti ga na 4 jučkice. Svaku od njih opet malo premesiti i oblikovati pogacicu. Svaku od pogacica premazati sa malo ulja i ostaviti da odmara pola sata na sobnoj temperaturi. Za to vreme oprati i sitno iseckati blitvu, umutiti jaja, razgrejati mast i pripremiti sir.

Na sto staviti stari stolnjak. Pogacicu prvo malo razvuci rukama, pa je staviti na sto. Prstima hvatati krajeve pogacice i po malo vuci prema sebi (tj. prema krajevima stola) i kružiti oko stola. Pogacicu razvuci u okruglu koru, čiji ce suprotni krajevi malo padati preko stola. (postupak je prikazan na fotografiji)

Na koru prvo staviti mast, zatim blitvu, jaja, i na kraju sir.

Podici jedan kraj stolnjaka (zajedno sa korom) i prebaciti ga do polovine kore. Trudite se da ovo odradite "u vazduhu", tj. da izmeu kora ostane vazduh. Isto uradite i sa drugim krajem stolnjaka. Preko prebacenih delova kore staviti još malo masti. Opet uhvatiti jedan kraj stolnjaka i prebaciti deo kore u vazduhu, pa lagano podizati stolnjak da se kora namota. (pratite radnje na fotografiji)

Odseci krajeve, da dužinu pite prilagoditi dužini pleha. Pitu staviti u podmazan pleh, premazati je preostalom mašcu, i peci je u rerni oko pola sata na 250 stepeni. Kad se pita zarumeni (otprilike na pola pecenja), staviti aluminijumsku foliju da ne bi izgorela.

## **Savet**

Ovako se prave, tj. "razvlae" kore u južnoj Srbiji (tanije u Lužnikom kraju), pa se ova pita drugaije naziva i "razvlaena banica". Možda izgleda komplikovano za pravljenje i potrebno je malo vremena da se "ue u štos", ali verujte da se trud isplati. :)