

Acak pita



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 vrecice** kvasca
- **300 ml** mlake vode
- **3 kašike** ulja

Za fil:

- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- **1** jaje
- **oko 200 g** Moja Kravica belog sira

Za preliv:

- **2** jajeta
- **1 dl** mljeka
- **po ukusu** soli

I još:

- **2-3 kašike** margarina za mazanje

Priprema

Acak pita znaci "otvorena" pita, jer se ne preklopi u potpunosti...nego mali dio ostane otvoren. Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na 1 veliku i 1 malu loptu. Ostaviti da odmara 15-tak minuta. Veliku loptu razvaljati na pobrašnjenom podlozi što tanje, premazati margarinom za mazanje. Sredinu oznaciti kao krug, pa zrakasto rezati. Svaki izrezani dio tijesta prebaciti preko kruga, malo razvuci, pa lagano pritisnuti.

Zatim tijesto ostavite još 10-tak minuta, da "odmara".

Lagano oklagijom razvaljati (samo malo), a zatim rukama rastanjiti tijesto, pažljivo povlaceuti od centra. Tijesto razvuci tako da prelazi rubove pleha. Pleh premazati margarinom, pa staviti razvucenu koru. Sjediniti Moja kravica sitan sir i 1 jaje, pa polovinom fila premazati koru. Preko staviti i polovinu Moja kravica belog sira. Umutiti 2 jajeta, mlijeko i so, pa trecinu preлива staviti preko sira.

Razvaljati i onaj mali komad tijesta (na velicinu pleha), staviti preko nadjeva, pa filovati preostalim nadjevom od sira. Preliti 1/3 preлива.

Zatim tijesto, koje je prelazilo rubove pleha, prebaciti preko fila od sira, tako da se formiraju nabori ili "faltne" od tijesta. Jedan dio treba ostati otkriven, da bi pita bila acak (otkrivena)! Preliti preostalom 1/3 preлива.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 35 minuta. Pecenu pitu poprskati sa vrlo malo vode, ostaviti pokrivenu 3-4 minuta, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti toplu, uz jogurt i kiselu pavlaku.