

# *Moja pita sa prazilukom*



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1/2 kgbrašna**
- **100 mljogurta**
- **200 mlmleka**
- **1/2 kesicekvasca**
- **1jaje**
- **1belance**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**

### **Za fil:**

- **1/2 kgpraziluka**
- **300 gfeta sira**
- **1jaje**
- **ulje**
- **2 kašicicesoli**

### **I još:**

- **100 grastopljenog margarina**
- **1žumance**
- **mleko**

## **Priprema**

Testo: U topлом млеку, са додатком кашице шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, додати јогурт, уље, со, јаје, беланце, па са припремљеним квасцем замесити тесто. Тесто одмах поделити на два дела. Један део теста да буде већи, а један мањи (2/3 : 1/3 теста).

Узети већи део теста, па га поделити на четири јуфке. Сваку јуфку развити, у величини танџира, премазати маргарином и реати једну на другу. Задњу кору не премазивати. Развити кору у облику правougлогоника, премазати маргарином, па увiti u ролат. Увијено тесто оставити u frižider, na пола сата. На исти начин урадити и са другим делом теста (мањи део), па и њега ставити u frižider.

Fil: Praziluk iseckati sitno i staviti da se prži, na malo ulja. Posoliti ga. Isprženi praziluk ostaviti da se ohladi. Sir izmrvtiti, dodati jaje, pa viljuškom umutiti. Sjediniti sa, ohlaenim, prazilukom.

Tepsiju, vel 30 cm, obložiti pek папиром. Izvaditi тесто из frižidera. Узети већи део теста, па од њега одвојити једну третину теста. Одвојену третину теста оставити на страну, а остatak теста развити u veliku кору, тако да када се тесто стави u тepsiju krajevi теста треба да остану преко тepsije. Премазати тесто u тepsiji и преко ставити пола fila.

Zatim uzeti odvojenu третину теста, развити u krug i staviti преко fila. Премазати је маргарином. Staviti другу половину fila.

Uzeti мањи ролат теста из frižidera, развити га u krug i staviti преко fila. Ако имате "вишак" теста ноћем га иsecите, па касније украсите pitu. I ovu кору премазати маргарином.

Sada ivice које су видљиве преко тepsije, набрати i vratiti преко пите. Celu pitu премазати mešavinom žumanceta i мало mleka. Ostaviti да се одмори, dok се rerna ne ugreje na 180 C.

Pre stavljanja u rernu, celu pitu, izbockati cackalicom (да се не bi корице подигле) i ставити да се пита пеце. Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i оставити да одстоји, 10-tak минута, па poslužiti.

## **Savet**