

Lisnata pita (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **125 ml** mleka
- **3 kašike** tople vode
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** žumance
- **malosusama**

Za fil:

- **150 g** grendane salame
- **150 g** grendanog kackavalja

Za premazivanje:

- **80 g** margarina

Priprema

U toplo mleko razmutiti kvasac, dodati šećer i 1 kašiku brašna. Ostaviti da nadoe. U sud za mešenje sipati brašno, vodu, so i nadošao kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 3 dela. Razviti jedan deo, premazati ga rastopljenim margarinom..

..i posuti salamom i kackavaljem.

Razviti drugi deo, staviti ga preko prve kore i premazati rastopljenim margarinom i posuti salamom i kackavaljem. Razviti treci deo staviti preko prve dve kore i samo ga premazati margarinom 1/3 testa (sa šire strane) prebaciti do polovine, zatim prebaciti i drugu trecinu. Sa uže strane prebaciti 1/3 testa, pa prebaciti drugu trecinu.

Zatim razviti testo 20x20 cm. Staviti u pleh obložen pek-papirom. Iseci na 6 delova. Pokriti krpom i ostaviti da nadoe. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i malo mleka i posuti susamom.

Peci na 180 stepeni dok ne porumeni.

Savet