

Svecana pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **950 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **5 kašika** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **3 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **1 kockica** kvasca

Za premazivanje kora:

- **100 g** mekšalog margarina (putera)

Za fil:

- **200 g** tanko isecene salame
- **150 g** krupno narendanog kackavalja
- **3 kašike** sitnog sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1** žumance
- **1** kecapa
- **1 kašica** origane

I još:

- 1žumance
- malomleka

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jogurt, jaje, belance, so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu. Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na cetiri dela.

Od svakog dela napraviti loptice (ili jufkice).

Uzeti tepsiju (vel. 30 cm) i premazati je uljem. Na dno tepsije staviti pek papir. Uzeti prvu lopticu testa i razviti je prema tepsiji, u kojoj ce se peci. Koru staviti u tepsiju i ...

...premazati je omekšalim margarinom (puterom).

Preko poreati salamu (po ukusu).

Zatim staviti drugu koru, premazati je, pa posuti narendanim kackavaljem.

Preko kackavalja staviti trecu koru, koju takoe treba premazati margarinom (puterom), pa rasporediti mešavinu, umucenog, sira, pavlake, kecapa i origana.

Na kraju stavljamo cetvrtu koru. Nju ne premazivati. Ivice zadnje, cetvrte, kore malo pritisnuti unutar testa, pa pitu iseci na 16 delova, ali ne do kraja, kao na slici.

Podici vrh jednog isecenog trougla, pa ga tri puta uverteti na desnu stranu. Zatim podici trougao do njega, pa ga tri puta uverteti na levu stranu.

Tako uraditi sa svim isecenim trouglovima.

Ostaviti pitu da naraste, pa je premazati, mešavinom žumanceta i malo mleka.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Kada pita porumeni probati cackalicom da li je pecena. Ako treba pokriti je folijom, da bi zadržala lepu, rumenu boju.

Pecenu pitu pokriti krpom i ostaviti 15-tak minuta. Zatim je izlomiti i poslužiti sa jogurtom, sirom ili prilogom po vašoj želji. Mojoj deci nije trebao nikakav prilog. Onako toplu su kidali i, sa uživanjem sam ih gledala, kako su je sa slašcu jeli. Želim i vama da uživate u ovoj, veoma ukusnoj, piti.

Savet