Pita sa koprivama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **400 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **100 ml**kisele vode
- **1/4 kockice**kvasca
- **1**jaje
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **4 kašike**ulja

Fil:

- **300 g**ocišcenih kopriva
- **5**struka sremuša
- **200 g**izdrobljenog sira
- **2**jajeta
- **1**belance
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

Za premazivanje kora:

- **80 g**rastopljenog putera

...i još:

- **1**žumance
- **malo**mleka

Priprema

Kore: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaja, belance, kiselu vodu, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekše testo i ostaviti da se odmori, dok se sprema fil.

Fil: Koprive oprati i staviti da se obare. Kada prokljucaju, skloniti sa vatre, procediti i preliti sa hladnom vodom, da bi zadržale, lepu, zelenu boju. Posle 10-ak minuta ih rukom iscediti i sitni iseckati. U dublju posudu umutiti jaja, dodati so (ako je sir slan, so nije potrebno dodavati), izdrobljeni sir, sitno iseckani sremuš, pripremljene koprive i pecivo. Viljuškom dobro sjediniti sastojke.

Sada prelazimo na izradu kora. Testo podeliti na dva dela. Uzeti prvi deo testa i razviti ga u pravougaoni oblik. Premazati testo rastopljenim puterom i posuti brašnom (jedna kašicica brašna). Preklopiti testo na tri dela, u obliku pisma (kao kod lisnatih peciva). Odmah ponovo razviti, premazati testo, posuti brašnom i, ponovo, ga preklopiti. Isti postupak ponoviti još jedanput i ostaviti testo na stranu, dok se razvije drugi deo testa.

Drugu polovinu testa razvijati na isti nacin (3x preklapati). Uzeti pleh, vel. 33x20cm, i dno obložiti pek papirom, a stranice dobro premazati puterom.

Prvu polovinu preklopljenog testa razviti u velicini pleha i prebaciti testo u pleh. Preko kore staviti fil i ravnomerno ga rasporediti. Razviti drugu polovinu testa i staviti preko fila. Ivice kore pritisnuti ka filu, da se zalepe.

Ostaviti pitu da odmori, dok se rerna ne ugreje na 180 stepeni. Kada se rerna ugrejala pitu premazati sa mešavinom žumanceta i malo mleka i, površinu, izbockati cackalicom (da se kora ne bi odvojila, prilikom pecenja), pa staviti pitu da se pece. Ispecenu pitu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi i prekriti krpom. Ostaviti da se prohladi, pa je iseci na parcice.

Savet