

Šarena pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 650 g** brašna
- **300 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1** belanac
- **8 kašika** ulja

Za fil:

- **3-4 list** repe
- **oko 350 g** sira
- **5 kašika** ajvara
- **1** jaje
- **mal** ulja

Za premazivanje:

- **1** žumanac
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** mleka
- **po želji** susama

Priprema

Kvasac podici u toploj vodi sa šećerom, pa uliti u brašno, dodati umucena jaja, so i ulje, zamesiti testo i po potrebi dodati još malo brašna, da se ne lepi za prste. Ostaviti ga na toplom da nadoe oko sat vremena. Za to vreme pripremiti fil - sir narendati, jaje umutiti, a repu oprati i siiiitno iseckati. Repu dodati u umuceno jaje i dodati 2 kašike narendanog sira i lepo izmešati. U drugoj posudi ajvar pomešati sa 2 kašike narendanog sira. U trecjoj posudi ostaje ostatak narendanog sira. Kad testo nadoe premesiti ga, podeliti na 4 dela i svaki od njih malo premesiti. Tepsiju podmazati uljem. Uzeti prvu pogacicu i razvuci je u koru velicine tepsije, pa je prebaciti u nju, premazati sa malo ulja i preko rasporediti sir. Drugu pogacicu opet razvuci i staviti u tepsiju, pa je premazati uljem i preko ajvarom. Trecu pogacicu razvuci u koru i staviti u tepsiju, opet malo premazati uljem i rasporediti preko fil sa repom. etvrtu pogacicu razvuci u koru i staviti u tepsiju. Oštrim nožem iseci pitu na kocke željene velicine, prekriti krpom i ostaviti da odmori oko pola sata, dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Žumanac razmutiti sa mlekom i uljem, pa neposredno pre pecenja premazati pitu i posuti susam. Peci je oko 40 minuta i postepeno snižavati temperaturu. Služiti je prohlaenu.

Savet