

Pita sa razvucenim korama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za kore:

- **700 g** brašna
- 2 jajeta
- 2 belanceta
- 2 kašicice soli
- 2 kašicice šećera
- 300 ml mleka
- 1/2 kockice kvasca
- 6 kašikaulja

Za fil:

- **400 g** sira
- 3 jajeta
- 1 čaša gustog jogurta
- 2 kašice prška za pecivo

Za premazivanje kora:

- 2 žumanceta
- **50 ml** mleka
- 3 kašike ulja

I još:

- ulje

Preparacija

U topлом млеку, са dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, па dodati so, jaja, belanca, ulje и припремљени kvasac. Zamesiti testo i ostaviti да ускисне.

Ускисло тесто поделити на девет лоптица. Од поделjenog testa направити јукчице и оставити ih, покривене dok se sprema fil.

Fil: У дубљу посуду ставити сир, па га вилуšком издробити. Додати јаја и, вилуšком, сјединити. На крају додати Јогурт и пекиво, па кашиком добро промешати.

Припремити две теспице (врх. 30 cm и 26 cm) или једну већу, пошто су мену у једну теспу стапле пет кора, а у другу четири.

Радну површину добро посuti brašnom, па ставити прву јукчицу. Razvuci oklagijom, vrlo tanku, кору. Попрскати је са 2-3 кашице уља, па нанети део fila са сиром, по целој кори. Страну, од вас, увiti до половине коре у ролат, исто урадити и са supротном страном. Dobijemo u jednoj кори два ролатика. Saviti u obliku puža i stavitи u, добро, подмазану теспу. Исти поступак поновити и са осталим корама, па ih поставите у круг, око прве коре.

Postupak ponavljati dok има кора и fila. Направљену питу, добро, премазати меšavinom žumanaca, mleka и уља. Ostaviti питу да одмори, dok se рerna не угреје на 180 stepeni, па ставити питу да се пеке.

Kada pita dobije zlatno rumenu boju, izvaditi je из рерне и покрити крпом, да одстоји 15-tak минута. Poslužiti je uz jogurt, kiselo mleko, kiselu pavlaku...

Savet