

Egipatska pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dlmleka**
- **1/2 kašičice** suvog kvasca
- **1 jaje**
- **prstohvat** soli
- **500 g** brašna
- **250 g** putera ili margarina

Za fil:

- **5 dlmleka**
- **200 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 jaje**
- **4 kašike** gustina

Priprema

U 2,5 dl mlakog mleka staviti 1/2 kašičice suvog kvasca, da stane 5 minuta pa dodati 1 jaje, prstohvat soli i 500 g brašna. Zamesiti testo izraditi i podeliti na 2 dela. Oba dela razvaljati u plocu debljine 2 mm. Jedan deo testa premazati sa 1/2 omekšala putera, urolati i saviti u puž. Tako uraditi i sa drugim delom testa. Oba testa savijena u puž prekriti providnom folijom i ostaviti u frižider da stane 4 sata ili najbolje celu noc. Napraviti fil. U 4 dl mleka dodati 100 g šecera i 2 vanile, staviti na vatru da se greje. Posebno umutiti 1 jaje sa 100 g šecera, 4 kašike gustina i 1 dl mleka, dodati u zagrejano mleko i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Od testa koje je odstajalo u frižideru uzeti 1 pužić razvaljati u krug velicine precnika 26 cm, staviti u tepsiju precnika 26 cm

prethodno obloženu papirom. Preko testa rasporediti ohlaen fil. Drugi deo testa razvaljati 2 cm širi nego što je prvi deo testa, prekriti preko fila, a višak od 2 cm podvuci pod prvi deo testa. Izbockati cackalicom i peci na 180 stepeni 30 minuta. Pecenu pitu posutu prah šecerom i kad se ohladi seci.

Savet