

## *Pita sa prazilukom i pirincem*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600 g** brašna
- **170 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **1/2** kockice kvasca
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **2 kašike** ulja
- **1** jaje
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

#### **Za fil:**

- **1 kg** praziluka
- **1** čašak iseckane pavlake
- **3** jajeta
- **80 g** pirinca
- **250 ml** vode
- suvi biljni začini
- biber
- ulje

## I još:

- **100 g** rastopljenog putera

## Priprema

Pripremiti prvo fil: Praziluk ocistiti, staviti u secko i sitno ga iseci. U dublju posudu staviti malo ulja i staviti na šporet da se ulje ugrije. Na zagrejano ulje staviti iseckani praziluk, posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu i, na tihoj vatri, ga ispržiti. Skloniti da se ohladi. Pirinac dobro oprati, dok ne ostane cista voda, pa ga skuvati u 250 ml, posoljene, vode. Skuvani pirinac oprati pod mlazom hladne vode.

U ohlaeni praziluk ubaciti pripremljeni pirinac, umucena jaja i kiselu pavlaku. Drvenom kašikom dobro sjediniti sve sastojke.

Fil podeliti na dva dela.

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U jogurt staviti sodu bikarbonu i sacekati da se otopi. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, so, ulje, jogurt sa sodom bikarbonom i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na tri dela, od kojih se naprave tri jufkice.

Jufkice pokriti krpom i ostaviti 10-tak minuta. Zatim uzeti jednu jufkicu i razviti je u oblik pravougaonika (mada je meni izašlo kao poluelipsa). Premazati koru sa rastopljenim puterom i ...

...saviti je u oblik puža.

Tako uraditi i sa ostale dve jufke. Ponovo ostaviti testo, ovog puta, pet minuta (pokriveno). Uzeti tepsiju, vel. 30 cm i obložiti je pek papirom. Prvu jufkicu, u obliku puža, staviti na, pobrašnjenu, radni sto i razviti je u krug, malo veci od tepsije u kojoj ce se pita peci. Pomocu oklagije razvijenu koru prebaciti u tepsiju i, malo, izvuci ivice.

Premazati koru sa puterom, pa staviti pola fila i, ravnomerno, ga rasporediti po celoj kori. Zatim razviti drugu koru, u velicini tepsije, prebaciti je preko fila, premazati je puterom, pa izruciti preko kore drugu polovinu fila. Na kraju staviti trecu razvijenu koru.

Pitu iseci na kocke, premazati puterom, a ostatak rastopljenog putera, kašicicom, sipati izmeu isecenih delova.

Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Pri kraju pecenja, ako treba, pokriti pitu alu folijom. Probat i cackalicom da li je pita pecena. Ispecenu pitu pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu poslužiti sa hladnim jogurtom.

**Savet**