

Brza pita sa domacim korama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore za pitu:

- **1/2 kg** brašna
- **80 ml** mleka
- **180 ml** vode
- **1/4 kockice** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Za prelivanje kora:

- **180 ml** jogurta
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **3** jajeta

Za fil:

- **400 g** sira

i još:

- **125 g** rastopljenog putera

Priprema

Kore: U toploj mešavini vode i mleka, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo. Zamešeno testo podeliti na četiri jufkice, pokriti i ostaviti da testo odmori, dok se sprema preliv.

Preliv: U dublju posudu sipati jogurt, dodati sodu bikarbonu, promešati i ostaviti pet minuta. U tanjir razbiti jaja, viljuškom ih sjediniti, pa ih dodati u jogurt. Dobro promešati.

Fil: Sir izdrobiti i podeliti na četiri dela.

Uzeti jednu jufkicu, staviti je na pobrašnjenu radnu površinu i oklagijom je razvuci, da kora bude što tanja. Stalno ispod kore i po kori posipati brašno.

Preko tako razvijene kore obilno premazati rastopljeni maslac, posuti sa delom izmravljenog sira i kašikom, po celoj površini kore, naneti preliv. Umotati koru u rolat, saviti u oblik puža i staviti na sredinu, dobro podmazane, tepsije (vel. 30 cm).

Isti postupak raditi i sa ostalim korama, samo što ih ne savijamo u oblik puža, već se reaju, u krug, oko postavljene kore.

Uvijene kore, u tepsiji, obilno premazati maslacem, pa naneti, preko njih, ostatak preliva. Staviti da se pita pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Kada pita dobro porumeni, izvaditi je, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci i poslužiti.

Savet