

## ***Lisnata rol - pita***



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

време pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **800 g** brašna

#### **Za fil:**

- **200 g** praške šunke
- **200 g** sira
- **100 ml** kečapa
- **1 kašika** origane

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **2 kašike** jogurta

- **20 g** susama
- **prstohvat** morske soli

## Priprema

U mlako mleko dodati šećer, izmravljen kvasac i nekoliko kašika brašna. Izmutiti kašikom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U odgovarajućoj posudi staviti jaja, belance, ulje, so, isipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite testo. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da nadoe. Nadošlo testo podelite na dva dela. Jedan deo razvuci oklagijom u četvrtastu koru, premažite sa omekšalim margarinom i smotati u rolat.

Postupak ponoviti i sa drugom korom.

Rolat ponovo rastanjiti u vidu dužeg pravougaonika, a uskog, otprilike oko 40x20 cm. Od polovine pravougaonika na dužoj strani točkim za testo zaseći trake na oko 1 cm debljine duž celog pravougaonika.

Uzimati po 3 trake i upletati kiku.

Na onom preostalom delu testa stavite fil.

Premažite sa kecapom, stavite origano, sir i šunku. Ponovo smotati rolat i krenuti sa onim delom gde je fil pa zaviti i kike do kraja.

Smotati u krug ili venac.

Postupak ponoviti i sa drugom korom. Premazati sa umućenim žumancetom i jogurtom, pospite susamom i stavite prstohvat morske soli. Ostavite 15 minuta da krene testo i peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u hrskavoj, lisnatoj piti.

Prijatno.

## Savet