

Praziluk pita sa tri vrste brašna



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**belog brašna
- **150 g**crnog brašna
- **100 g**jecmenog brašna
- **1,5 kašicicasoli**
- **4 kašikemaslinovog ulja**
- **oko 350-375 ml**tople vode

Za nadev:

- **500 g**praziluka
- **2 glavice**crnog luka
- **1 strukvlašca**
- **po ukususoli**
- **mnooogobibera**
- **na vrh nožašecera**

Priprema

Pomešati sve tri vrste brašna, staviti so i maslinovo ulje, pa umesiti srednje meko testo. Ostaviti ga 15-ak minuta. Za to vreme na maslinovom ulju propržiti crni luk, da postane staklast, dodati praziluk isecen na kocke, pa kad "uvene" dodati sitno, sitno seckan vlašac. Pržiti vrlo kratko, jer ce se dodatno termicki obraditi prilikom pecenja...Zaciniti po ukusu, ono "mnoogo" je bila mala šala, jer mi jako volimo biber, naravno da može da se smanji kolicina, ali ne i izostavi, ni u kom slučaju. Dodati i malo šecera, da "ubije" ljutinu. Testo podeliti na jednakim broj loptica velicine veceg oraha. U zavisnosti od pleha, odredicete i broj loptica, kod mene je bilo po

dvanaest za svaku koru. Razvuci oklagijom na pobršnjenoj površini svaku lopticu u disk velicine tanjrica. Premazati jedanaest korica i složiti jednu na drugu, poklopiti dvanaestom koju ne premazujemo. Isto uraditi i sa preostalih dvanaest korica za drugu koru. Sad razvuci oklagijom prvu hrpicu testa u koru velicine pleha u kome ce se pita peci. Premazati uljem i bogato nadenu filom. Ponoviti postupak sa preostalim testom, prekriti fil drugom korom i premazati uljem. U zavisnosti od pecnice, možete ugrejati rernu vec dok razvlacite drugu koru. Kad pecnica dostigne 220-250 stepeni, opet vi znate svoju pecnicu, ubacite pitu da se pece. Pita ce se "podici" i fino porumeniti. Par minuta pred kraj, na kratko je izvaditi i poprskati vodom, pa vratiti nazad, ako je potrebno, spustiti je na dno pecnice, da se i donja kora lepo zapece. Gotovu pitu izvaditi iz šporeta, pa prekriti kuhinjskom krpom. Po izboru, poslužiti je uz turšiju, sir i jogurt, a ko posti, može izostaviti zadnje dve namirnice...

Savet

Prijatno...Uz male izmene i dodatke tipa još dve vrste luka, koje se, uzgred, divno dopunjaju, obina pita od praziluka može biti i malo drugačija...