

Pita sa dve vrste kora



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za kore:

- **600** gbrašna
- **200** mlmleka
- **130** mljogurta
- 1jaje
- **1/2** kockicekvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **1** kašikamasti

...i još:

- **500** ggotovih kora za pitu

Fil sa mesom:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **300** gšampinjona
- 1veci praziluk
- **1** kašicicamajorana
- **1** kašicicaorigana
- **2** kašicicealeve paprike
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

- 1jaje

Fil sa sirom:

- **300 g**sitnog sira
- **1 cašakiselog mleka**
- **3**jajeta
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**

Za prelivanje kora:

- **1 cašakisele pavlake**
- **150 ml**jogurta
- **2**jajeta

Priprema

Testo za kore: U topлом млеку, са додатком шећера, подици квасац. У ван吉利ју ставити брашно, додати јаје, со, јогурт, масти и припремљени квасац. Замесити тесто, добро га умесити и оставити да нарасте.

Fil sa mesom: Praziluk iseckati sitno i staviti ga na ugrejano ulje. Dodati mleveno meso (mešano svinjsko i junece) i dinstati. Kada meso promeni boju ubaciti, sitno, iseckane šampinjone i dinstati dok ne ispari voda koju su pecurke pustile. Dodati zacine i skloniti sa šporeta, da se ohladi. U hladan fil dodati jedno jaje i dobro promešati.

Fil sa sirom: U vanglici, dobro, sjediniti sve navedene sastojke.

Uzeti veliki pleh, od el. šporeta, i dobro ga podmazati uljem. Gotove kore podeliti na tri dela. Naraslo тесто prebaciti na, pobrašnjeni, radni sto i podeliti ga na pola.

Uzeti jednu polovinu testa i razviti u velicini pleha, за pecenje. Staviti razvijenu koru u pleh. Poprskati je sa uljem i premazati sa 2-3 kašike fila od sira. Reati prvu trecinu kora i svaku koru premazivati filom od sira. Preko zadnje kore staviti pola fila od mesa.

Zatim reati drugu trecinu, gotovih, kora i premazivati filom od sira. Preko zadnje staviti ostatak mesnog fila. Završiti sa reanjem ostatka gotovih kora, svaku premazati filom od sira i preko zadnje kore staviti drugu koru od testa. Drugu koru, od testa, razvuci malo širu, pa ivice podaviti sa strane, napravljene, pite.

Pitu iseci na kocke i preliti prelivom (sjediniti kiselu pavlaku, jogurt i jaje). Ostaviti 10-ak minuta i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi i pokriti krpom, da se prohladi. Iseci je na kocke i poslužiti. Veoma je ukusna, kako topla tako i kada se ohladi. Probajte!

Savet