

Pita sa dve vrste kora



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za kore:

- **600 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **130 ml** jogurta
- 1 jaje
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** masti

...i još:

- **500 g** gotovih kora za pitu

Fil sa mesom:

- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **300 g** šampinjona
- 1 veći praziluk
- **1 kašičica** majorana
- **1 kašičica** origana
- **2 kašičice** aleve paprike
- biber
- suvi biljni zacini
- ulje

- 1jaje

Fil sa sirom:

- 300 gsitnog sira
- 1 cašakiselog mleka
- 3jajeta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašicicasoli

Za prelivanje kora:

- 1 cašakisele pavlake
- 150 mljogurta
- 2jajeta

Priprema

Testo za kore: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaje, so, jogurt, mast i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, dobro ga umesiti i ostaviti da naraste.

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 testo prebaciti na, pobrašnjeni, radni sto i podeliti ga na pola.

Uzeti jednu polovinu testa i razviti u velicini pleha, za 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 zagrejanj 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