Nanina orah pita



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za kore:

- **oko 600 g**brašna
- **2 kašike**ulja
- **oko 400 ml**mlake vode

Nadev za pitu:

- **300 g**seckanih oraha
- **300 g**sitnog šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

I još:

- **po potrebi**brašna za posipanje kora
- **nekoliko kašika**ulja (da se premaže gotova pita)

Priprema

Od brašna, ulja i mlake vode zamesiti testo ni tvrdo ni meko. Mesiti duže da nema grudvica. Testo podeliti na 3 jufkice, svaku malo premazati uljem i pokriti providnom folijom da odmori pola sata.

Pripremiti nadev. Izmešati u posudi seckane orahe, šecer i vanilin šecer.

Kada je testo stiglo, jednu po jednu jufku staviti na brašnom posut stoljnjak i oklagijom rastanjiti testo.

Podmazati testo kašikom ulja, pa rukama razvlaciti testo što više može, da bude tanje. Posuti testo sa nekoliko kašika nadeva i smotati koru.

I ostale jufke isto pripremiti i reati u podmazan pleh. Premazati sa nekoliko kašika ulja.

Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni, pa posle 20 minuta smanjiti temperaturu i ostaviti još malo u rerni. Pecenu pitu poprskati sa malo vode i pokriti kesom da omekša. Hladnu pitu seci.

Ova pita je bila nezaobilazna za Badnje vece i Bozic kod moje Nane, pa sam ja nastavila tradiciju. Uživajte u mirisu i ukusu pite.

Savet

Prijatno.