

Lisnata domaca pita



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašica** soli
- **po potrebi** mlake vode

I još:

- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** brašna
- **300 g** mrvljenog sira
- **1** jaje

Priprema

Razbiti kvasac sa malo mlake vode i malo brašna i ostaviti da nadoe.

Nadošli kvasac sjediniti sa ostatkom brašna i soli i mlakom vodom zamesiti testo.

Testo odmah podeliti na 8 loptica. Za jednu koru ce vam trebatи 5, a za drugu 3 loptice.

Za prvu koru svaku lopticu rastanjiti velicine manjeg tanjira i svaku premazati sa malo ulja i posuti brašnom. Zadnju posuti samo brašnom bez ulja. Isto ponoviti i za drugu koru od 3 loptice.

Uzeti prvi kup sa 5 kora i rastanjiti u koru velicine pleha. Staviti u pleh obložen pek papirom ili namazan uljem.

Po kori rasporediti polovinu fila. Fil: Sjediniti mrvljeni sir sa jajetom.

Rastanjiti drugi kup, od 3 loptice i staviti preko fila. Zatim preko rasporediti ostatak fila.

Ostaviti dok se rerna ne zatrepe na 200C pa peci da požuti i lepo se zapece.

Savet

Mi ovu pitu zovemo Prepe i stalno je previmo, jer je brza, ne eka se da testo naraste, a bude lisnata, svaka korica se može razdvojiti i razlistati kada se ispee. Lepa je i ukusna i kada se ohladi, i dalje bude lisnata i meka. Mada se kod nas smaže dok je vrela, uz neku salaticu, ajvar, jogurt. Pogodna je i za veeru, mada se brzo spremi pa je odlino i za doruak. Prijatno :)