

Pita sa domacim korama, sirom, zeljem...



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **130 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1/2** kockice kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Fil:

- **400 g** sitnog sira
- **200 ml** kisele pavlake
- **1** jaje
- **1** belance
- **2 kašičice** soli
- **1** vezazelj

Za premazivanje kora:

- **1** žumance
- **2 kašike** ulja

...i još:

- ulje

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jogurt, ulje, jaja, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste.

Fil: Zelje oprati i odvojiti ga od zadebljanog dela. Sitno ga iseckati, posuti sa kašicom soli, promešati i ostaviti da odstoju, 10-ak minuta. Zatim ga dobro, rukom, iscediti. U dublju posudu staviti sir, dodati kiselu pavlaku, jaje, belance i kašicu soli, pa dobro viljuškom umutiti. Na kraju ubaciti isceeno zelje i sjediniti.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na cetiri, jednaka, dela. Svaki iseceni deo podeliti na pola, da se dobiju osam jufkica.

Razviti na, pobrašnjenoj, radnoj podlozi prvu jufkicu u krug, vel. 20cm. Dobro je premazati uljem, pa preko staviti drugu, razvijenu, koricu. Nju ne premazivati uljem. Od dve, spojene, korice razviti jednu, veliku, tanku koru, debljine 2-3mm. Koru dobro premazati uljem, pa naneti jednu cetvrtinu fila. Fil rasporediti preko cele kore. Koru uviti u rolat, saviti u oblik puža i staviti u, dobro podmazanu, tepsiju.

Na isti nacin uraditi i sa ostalim korama i filom. Napravljenju pitu premazati uljem i ostaviti da naraste, dok se rerna ne ugrije, na 180 stepeni.

Pitu, koja je stigla za pecenje, još jedanput premazati, ali ovog puta, mešavinom žumanceta i ulja. Staviti je da se pece. Pecenu pitu izvaditi, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci na parcice i poslužiti uz jogurt.

Savet