Pita sa mladim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **malo**soli
- mlaka voda

Za fil:

- **10-12**mlada luka
- **malo**soli
- **malo**ulja

Priprema

U prosejano brašno, dodati so i zamesiti testo mlakom vodom. Zamesiti srednje-tvrdo testo. Ostavite da odstoji. Fil: Za to vreme mladi luk operite i isecite na kolutove, posolite i ostavite sa strane. Testo premesite i podelite u dva dela. Svaki deo pojedinacno podelite u nekoliko loptica (5-6). Svaku lopticu rastanjite na male jufkice, premažite uljem svaku i reajte jednu preko druge (poslednju nemojte mazati). Oklagijom rastanjite spojene jufkice u jednu veliku, do velicine tepsije. Prebacite u nauljen pleh i filujte pripremljenim filom.

Postupak ponovite i sa drugim delom testa i prebacite preko fila. Namažite uljem. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pred kraj poprskajte vodom i vratite još malo u rernu.

Savet