

Pitica - Bombica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za jufkice:

- **oko 900 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **5 kašikaulja**
- **oko 450 ml**mlake vode

Fil:

- **300 gsira**
- **1/2 kg**zelja
- **1 kisela pavlaka**
- **3 kašikekajmaka**
- **5jaja**

I još:

- **po potrebiulje**
- **po potrebibrašna**

Priprema

U brašno dodati so, ulje pa postepeno dodavati mlaku vodu i umesiti fino glatko testo. Pa podeliti na 3 jufkike svaku namazati sa po 1 kašikom ulja, i pokriti providnom folijom i ostaviti da odstoji da pola sata.

Zelje na sitno iseckati, izmrvti sir, dodati kajmak, pavlaku i jaja i sjediniti.

Uzeti prvu jufku, staviti na pobršnjenu površinu pa jos malo posuti brašnom.

Oklagijom rastanjiti testo koliko može, premazati sa 2 kašike ulja, pa prstima razvlatiti testo sa svih strana, od sredine ka krajevima. Na gotovu koru ravnomerne rasporediti 1/3 fila.

Koru zarolati sa jedne strane da se zamota, pa iseci na rolatice dužine oko 15 cm.

Uzimati po jedan iseceni rolatic i spajati krajeve tako da sastav bude dole, dobijene bombice redjati u podmazanu tepsi. Postupak ponoviti i sa preostalim jufkama.

Gotovu pitu premazati sa nekoliko kašika ulja, pa peci u rerni zagrejanoj na 250 stepeni oko 15 minuta, pa smanjiti na 180 i peci još 30 minuta.

Gotovu pitu pokriti kesom, ušuskati sa svih strana pa prekriti krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta, pa poslužiti.

Prijatno!

Savet

Uz jogurt ili mleko divan doruak ili veera.