Domaca pita



Sastojci

Za testo:

- 1 kg mekog brašna
- 1 kašicicvža soli
- 1 kašika ulja
- vode da se zamesi testo srednje tvrdoce

Za fil:

- 1 kg sira prevrelog
- 1 caša kisele pavlake
- 4-5 komada jaja
- 1 kašicica soli (ako je sir neslan)

Priprema

Zamesiti testo srednje tvrdoce i mesiti ga malo dože sve dok se u njemu kad se zasece nožem ne pojave rupice, a na površini mehurici, a potom ovu kolicinu testa pcodeliti na 12 loptica.

Na 4 mesta stavioti po tri loptice, razvuci od njih koricu velicine manjeg tanjira pa ih sve tri sastaviti sa otopljenom svinjskom mašcu. Odozgo premazati gomilicu ulja pa tako uraditi i sa preostalim korama. Na ovaj nacin dobice se cetiri kore.

Kada odstoje oko 30 minuta krenuti sa razvlacenjem istih, pre toga na sto prostrti stolnjak da pokrije ceo sto pa kore razvlaciti dok može u ruci, a potom staviti preko stolnjaka i razvlaciti sve dok može. Poželjno je da kore budu što tanje.

Na tako razvucenu koru naprskati uljem pa preko toga staviti 1/4 fila i pomocu stolnjaka krenuti sa uvijanjem

kore (podici ivicu stola i pustiti da se sama kora zarolava), tako do polovine kore, a drugu polovinu kore na isti nacin, samo sa druge strane. Tako dobijenu jufku uviti u krug i staviti u dobro podmazanu tepsiju. Isto uraditi i sa ostalim korama. Nemojte se truditi da sve smestite u jedan pleh ili tepsiju, kolicina je malo veca jer su i naši apetiti veci.

Složenu pitu odozgo premažite zejtinom da se sija i stavite u pecnicu da se pece. Izvadite pecenu iz pecnice, pustite da se malo prohladi, secite ili rukom kidajte, poslažite u tanjir i služite, sa kiselim mlekom ili samu.

Prijatno!