

# *Šarena livena pita*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za žuti deo:**

- **200** g kukuruznog brašna
- 1 jaje
- **1** dlulja
- malosoli
- **75** ml mleka
- **75** ml vode

### **Za smeji deo:**

- **100** g integralnog brašna
- **100** g pšeničnog brašna
- 1 jaje
- **1** dlulja
- malosoli
- **75** ml mleka
- **75** ml vode

### **Za fil:**

- **300** gsira
- **100** ml kisele pavlake
- 1 jaje
- **50** ml mleka

## **Za preliv:**

- **1jaje**
- **50 ml mleka**

## **Priprema**

U dve odvojene posude umutiti testo za žuti i smeđi deo (malo gušće nego za palacinke).

Tepsiju podmazati uljem i zagrejati u rerni pre nego što uspemo prvu sipacu smese. Kada je tempsija lepo zagrejana, žutom smesom obložiti celo dno (kao kad se peku palacinke).

Peci par minuta na 200 stepeni, izvuci, preliti sa malo fila, a preko sipati sipacu druge smese (sa integralnim brašnom).

Ponovo staviti u rernu na par minuta, preliti filom.

Postupak ponavljati sve dok ima materijala (naizmenično žuta, pa smeđa smesa, a između fil).

Treba završiti korom, malo je zapeci, a zatim pitu iseci na kocke željene velicine.

Za preliv umutiti jaje i mleko, pa rasporediti po površini pite i zapeci je tako da se dobije rumena korica.

## **Savet**