

# **Pita od domacih kora**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Tijesto za pitu:**

- **600 g**brašna
- **250 g**vode
- **4 kašike**ulja
- **1 kašica**casoli

### **Premaz:**

- **500 g**starog sira
- **500 g**blitve ili zelja
- **3**jajeta
- **malosoli**
- **150 ml**jogurta
- **više** **kašikaulja**

## **Priprema**

U posoljeno brašno dodati toplu vodu i ulje. Zamijesiti tijesto i ostaviti deset minuta da tijesto "odmori". Podijeliti tijesto na 4 dijela. Razvuci u manje krugove dva dijela. Staviti na jedan krug malo ulja, pa preko njega drugi dio. Tako uraditi i sa druga dva dijela. Dobili smo dvije cjeline. Ostaviti još deset minuta.

Za to vrijeme pravimo premaz. Izgnjeciti sir viljuškom, dodati opranu, isjeckanu blitvu, jaja, so, 2 kašike ulja, jogurt. Sve lijepo sjediniti. Nakon toga pobrašnjaviti sto, i razvlačiti jednu cjelinu tijesta. Kada je tijesto malo razvuceno, postaviti stolnjak i nastaviti, Kada je dovoljno tanko, poprskamo uljem i nanesemo premaz po

dužini kore. I savijamo do polovine stola na kom razvlačimo, a zatim i drugu stranu poprskamo uljem i premaz stavimo i savijamo. U pouljenu tepsiju savijati kore (slika). Isto uraditi i sa drugom cijelinom.

Posuti malo ulja preko pite koja je spremna za pecenje. Peci pitu u zagrijanoj rerni na 250 stepeni. Prijatno!

### **Savet**