

Bosilegradska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 šoljica** ulja
- **200 ml** kisele vode
- **2 kašike** masti

Za fil:

- **4** srednja krompira
- **300 g** sira
- **po potrebi** ulje
- **4 kašike** kukuruznog brašna
- **po želji** beli luk

Priprema

Smlaciti kiselu vodu pa dodati šecer, brašno i kvasac i ostaviti da nadože.

U dublju posudu staviti polovinu brašna, posoliti po ukusu, dodati nadošli kvasac i ulje, pa sa preostalim brašnom umesiti meko testo.

Testo podeliti na vecu i manju jufku.

Od vece jufke razvuci koru, premazati je kašikom masti pa iseci je na osmine, pa onda je preklapati jednu preko druge trake da bi se dobila lopta (kao na slici).

Ostaviti da odstoji 20 minuta, pa ponoviti postupak još jednom.

Izrendati krompir i upržiti ga na ulju pa posoliti po ukusu. Umešati 4 kašike kukuruznog brašna, biber i beli luk.

Razvuci koru (veca jufka) i staviti je u podmazanu tepsiju precnika 30 cm, tako da krajevi kore vire sa strane.

Na sredini kore staviti upržen krompir, a sa strane izmrvljen sir.

Razvuci manju jufku i staviti je preko fila. Krajevi koji vire zatvoriti pitu, izbockati je viljuškom i premazat mašcu.

Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni, oko 15 minuta, pa smanjiti na 150 stepeni i peci još 25 minuta.

Pecenu pitu prekriti mokrom krpom da se ohladi.

Savet

Kad nemate dovoljno namernica u ku?i. A imate brašno, sira i krompir iznenadite svoje uku?ane ovom prelepom starinskom pitom. Prijatno!!!