

Bugarska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **4 jajeta**
- **1 kašikasoli**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašika šecera**
- **oko 1 kg brašna**
- svinjska mast
- **500 g feta sira**

Priprema

U šoljici staviti kvasac, šefer, so, 5 kašike toplo mleko i 2 kašike brašna da kvasac nadoe. U vecu vanglu sipati polovinu brašna, nadošli kasac, mlako mleko, jaja i mesti uz dodavanje brašna da se umesi testo srednje mekoće.

Testo podeliti na 4 dela razvuci kao palacinku, svaku premazati sa otopljenom masti, reati jednu preko druge. Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 20 minuta. Razvuci veliku koru ponovo namazati rastopljenom masti namrvtiti sir u uviti u rolat. Uzeti oba kraja roleta i uvijati lagano udarajući testo od radne površine.

Rolat staviti u okruglu tepsiju podmazanu mašcu.

Pitu ostaviti na toplo da lepo nadoe.

Peci u zagrejanoj rerni na 250C oko 15 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 180C. U toku pecenja pita

premazati dva puta sa mast.

Služiti uz Leskovacki ajvar i ljute papricice. Prijatno!

Savet