Pita sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**toplog mleka
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **300 g**brašna
- **1/2**svežeg kvasca
- **2 kašike**ulja

Za fil:

- **4 dl**pavlake 20% m.m.
- **2**žumanjka
- **1 kašicica**soli

Priprema

Zamesiti testo od jaja, mleka, soli brašna, kvasaca i mesiti desetak minuta, posle toga dodati ulje i još mesiti dok se ne dobije fino mekano testo. Manju modlu premazati maslacem i posuti brašnim, višak brašna istresti. Testo razvaljati vece od modle i staviti u modlu. Testo se ne diže, vec samo odstoji dok se fil napravi. Pavlaku, žumanjca i so lagano promešati i sipati na testo. Testo preklapati prema unutra. Posuti semenkama po izboru. Ostaviti oko 30 minuta na toplom mestu da se diže. Peci oko 30 minuta na 180C. Pred kraj pogacu premazati sa umucenim žumanjkom i narendati na sredinu malo kackavalja. Vratiti u rernu nekoliko minuta dok se sir ne otopi.

Savet

Ovu pitu možete raditi i sa sirom, samo sir sameljite u multipraktiku ili blenderu da se dobije kremasta struktura.