

Pita na parcad



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 dlmleka**
- **1,5 dlvode**
- **1/2 kockekvasca**
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **600 gbrašna**

Za fil:

- **250 gfete**
- **100 mlkiselog mleka**

Za premazivanje kora:

- **po potrebi** ulje

Za posipanje:

- **po potrebi** krupna morska so

Priprema

Pripremiti sastojke. U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šećer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati mlaku vodu, dodati nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so), zamesiti glatko testo. Testo se ne odmara.

Podeliti ga na 10 delova i formirati jufkice.

Rastanjiti jufku koliko je moguce, premazati je uljem, pa preklopiti rastanjenom drugom jufkom - to je prva kora. Ponoviti postupak dok se ne dobiju još 4 kore. Svaku koru rastanjiti još malo kako bi bila velicine tepsije.

Izgnjeciti fetu pa dodati kiselo mleko, promešati.

U nauljenu tepsi reati prvu koru, cetvrtinu fila, opet kora, fil, kora, fil, kora, fil i završiti korom.

Dobijenu pitu iseci na parcad. Premazati uljem i posuti krupnom morskom solju. Ostaviti na topлом pola sata.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C, oko pola sata.

Služiti prohlaeno. Svako parce se odvaja, jer je pita premazana uljem. Prijatno.

Savet

Ja sam pravila dve, jer je toliko meka i ukusna, pa nestane brzinom svetlosti. Prijatno