

Prava bosanska pita



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** sirceta
- so

Za fil:

- **400-500 g** sitnog sira
- 2 jajeta
- so

Za pomastu:

- mleko
- pavlaka
- so

Priprema

Umesiti mekano testo sa toplom vodom. Podeliti ga na 2 jufke (na dva dela), staviti ih na tacnu i pouljiti. Zatim prekriti kesom i krpom, i staviti na neko toplo mesto. Ostaviti da malo odstoje.

Pripremiti fil. Pomešati sir sa jajima viljuškom i posoliti po ukusu. Odložiti sa strane.

Posuti radnu površinu brašnom. Samo mesto gde cete staviti jufku (ne po celom stolu). Imajte u vidu da Vam je potreban veci sto. Razvijati testo velikom tj dužom oklagijom. Razviti neke srednje velicine, zatim prebaciti testo preko oklagije i razvuci koliko možete rukama. S tim da pazite da kora ne puca. Zatim položiti razvucenu koru na sto, pouljiti, rukama svuda natapkati. A onda ponovo razvuci koliko možete do ivica stola. Da bude što tanja kora, skoro providna.

Kada ste razvukli koru pola fila stavljate preko. Ja to obicno radim viljuškom. Razbacam svuda po malo. Zatim sledi uvijanje kora što radite tako što uzmete širu ivicu stolnjaka i povlaceuti stolnjak zamotavate do pola stola tj kore. Isto tako i sa druge strane.

Pouljite pleh u kome ce se peci pita i reajte (secite) prethodno uvijenu koru.

Isto sve uradite i sa drugom jufkom. Kada napunite pleh pouljite preko pitu i ubacite da se pece na max temperaturu. Pomastu spremite par minuta pre nego što cete izvaditi pitu. Pomešati malo mleka, pavlake i soli, ostaviti da provri i skinuti sa ploce. Kad pita porumeni, izvaditi je i preliti pomastom. Pazite da ne preterate da ne bi bila previše gnjecava, a ni da zafali (da ne bude suva).

Savet

Ako želite burekušu onda su vam potrebni meso i krompir po želji za fil (koji pobiberite malo kad stavite na koru, kao i za samu krompirušu... a za pomastu se koriste voda i ulje). Dok je za zeljanicu potrebno zelje i sir (pomasta kao i za sirnicu :) Neophodno je malo vežbanja kako bi razvijanje kore svaki put išlo sve brže. :) Nadam se da sam uspela sve lepo da opišem i objasnim.