

Pita sa zeljem (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **400 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** himalajske soli
- **70 ml** ulja

Fil:

- **5** jajeta
- **1/2 kg** sitnog sira
- **200 g** očišćenog zelja (ili 3 vezice zelja)
- **180 ml** jogurta
- **2 kašičice** himalajske soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

...još:

- ulje za premazivanje kora

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i mesiti dok testo ne postane elastično, da se ne lepi za ruke. Umešeno testo, odmah, podeliti na deset delova. Od svakog dela napraviti jufku. Napravljene jufke prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se testo odmori, dok se sprema fil.

Fil: Zelje oprati, ocistiti od zadebljanog dela i sitno ga iseckati. Očišćeno zelje posuti jednom kašicom soli, promešati i ostaviti 10-ak minuta, da otpusti vodu.

U dublju posudu staviti sir, dodati jaja i, viljuškom, dobro sjediniti. Ubaciti jogurt i so, pa promešati. Zelje, rukom, dobro iscediti i dodati ga u fil. Sjediniti viljuškom.

Na pobrašnjenu, radnu, podlogu staviti jednu jufkicu i oklagijom je razviti, što tanje. Koru poprskati uljem (dve kašice ulja na jednu koru) i naneti deo fila, po celoj kori. Sa strane (koja je do vas) smotati koru u rolnicu, do polovine, razvijene, kore. Isto uraditi i sa suprotne strane, tako da se dobiju, od jedne kore, dva, spojena, rolatica. Dobijenu koru saviti u oblik puža i staviti na sredunu tepsije (vel. 30cm), koja je dobro podmazana uljem.

Ostale kore razvijati na isti nacin, puniti filom i reati ih u krug, oko postavljene kore. Kada se napuni jedna tepsija (pošto se od ove količine dobijaju dve tepsije pite) kore dobro premazati uljem i staviti da se pita pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Kada pita porumeni, izvaditi je iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci i poslužiti.

Savet