

Pita sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** strukapraziluka
- **1 kg** brašna
- **300 g** svinjske masti
- so
- suvi biljni zacin
- voda

Priprema

Testo pravimo tako što stavimo brasno, so i hladnom vodom zamesimo. Odmah odvojimo dve jufke i razvucemo koru. Pre toga otopimo mast na tihoj vatri i namažemo tu koru. Tako radimo i sa drugom. Praziluk iseckamo i upržimo zacinimo po ukusu.

Kada u pleh stavimo jednu koru filujemo prazilukom i odozgo opet stavimo koru. Poprskamo mascu i pecemo na zagrejanjoj pecnici oko 25 minuta. Kada je pita pecena poprskamo je malo vodom i prekrijemo krpom, da se malo prohladi i bude meška.

Savet

Praziluk je najbolje dobro ohladiti jer kada se stavi vrue na testo, onda kora ne bude lepo peena.