

Pita sa prazilukom i sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **malosoli**
- **za mazanje** ulje
- **2** praziluka
- **150 g** sira

Priprema

Praziluk isecite na sitne kolutove, dodajte sir, posolite, dodajte 2 kašike ulja, sve zajedno promešajte i ostavite sa strane. Brašno pomešajte sa kašicom soli i umesite testo mlakom vodom. Podelite testo na dva dela. I od jednog napravite male kuglice, velicine veceg oraha (izacice oko 6 do 7 kuglica). Svaku kuglicu razvucite na manje jufke i premažite prethodno zagrejanim uljem. Razvucene jufkice reajte jednu preko druge, pospite još malo brašnom i razvicite sve zajedno u vecu jufku do velicine tepsije. Prebacite pomocu oklagije u prethodno namazan pleh. Gotov fil rasporedite preko prve kore. Ponovite postupak sa drugom polovinom testa i stavite preko fila. Premažite uljem i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni, 15 do 20 minuta. Kad je pecena poprskajte vodom i ostavite još malo u rerni.

Savet