

Kolpita



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **1-1,5 kg** brašna
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** tople vode
- ulje

Nadev:

- **500 g** sremaskog sira
- 2 jajeta

Priprema

Zamesiti meko testo od brašna, soli i tople vode. Podeliti testo na manje lopte, premazati ih uljem, prekriti najlonskom folijom i ostaviti da odmaraju najmanje sat vremena. Za to vreme pripremiti nadev, ovog puta je bio od sira, mada može i od mesa, krompira... Pobrašniti stolnjak i oklagijom razvuci loptu u plocu. Premazati je uljem, a onda, ko je vešt, može rastanjiti koru prebacivanjem preko ruku, a ko ne, može razvlaciti koru preko stola, što tanja da bude. Sire krajeve malo vratiti prema sredini stola, poprskati uljem i nafilovati. Lagano protresajući stolnjak savijati koru, otseci krajeve, ako su jako debeli. Savijati u tepsiji koru u krug, kolo, i tako svaku narednu-otud i naziv kolpita, izvorno iz mog kraja. Premazati uljem i peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni. Kad pocrveni, poprskati je vodom, vratiti na par minuta nazad u rernu, pita ce omekšati.

Savet

Najbolje je služiti uz ovije kiselo mleko i turšiju... Prijatno...