Pita sa prazilukom i pirincem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike**ulja
- **oko 4 dl**mlake vode

Fil:

- **3 struka**praziluka
- **1 caša (od jogurta)**pirinca
- **2**jaja
- **2 kašike**kisele pavlake
- so
- ulje
- mleveni biber

Priprema

U posudu staviti brašno, so i postepeno dodavati mlaku vodu i ulje i umesiti testo rukama, toliko da se ne lepi za ruke. Testo stavimo na radnu pobrašnjenu površinu, nek stane 5-6 minuta i tada ga izraditi, tako što testo bacate desetak puta na radnu površinu, opet testo da stane 2-3 minuta (može i više) i opet ga bacati desetak puta. Tako je testo lepo izradjeno i lepše se razvlaci, podeliti ga na dva dela, razvuci u krugove širine veceg tanjira, pouljiti površine kruga i ostaviti testo da odmara od 45-60 minuta. Uzimati krugove, staviti na stolnjak rukama razvlacimo testo u veliku jufku, zadebljale krajeve jufke odsecemo nožem, pouljimo razvuceno testo, stavimo fil i urolamo jufku sa obadve strane, secemo jufku dužine pleha i redjamo u pleh. Tako u radimo i sa drugim

krugom testa. Fil: Tri struka praziluka iseckamo. Seckani praziluk pržimo na 4-5 kašika ulja, pa dodati soli po ukusu, mlevena bibera i kuvani pirinac. Kad se ohladi dodati 2 jaja i 2 kašike kisele pavlake.

Savet