

Pita s juga



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **600 ml** mlake vode
- **2 kašičice** soli
- svinjska mast za premazivanje kora

Fil sa sirom:

- **400 g** sira
- 2 jajeta

Priprema

Zamesiti testo od brašna i soli, vodu dodavati postepeno, možda vi ne trošite svu količinu, znači postepeno. Da se dobije glatka masa, da se testo nelepi za prste. Treba da bude meko. Ostaviti ga da odstoji i odmori.

Kad je naraslo, odvojiti 9 jufkica. Umesiti ih u male loptice. Uzeti jednu lopticu rastanjiti je do velicine malog tanjira, namazati je mašću, uzeti drugu i tako isto i sa njom, tako nareate 5 kora i sa svakom tako sem sa poslednjom koju ne mažemo mašću.

Od toga razvijemo veliku i tanku koru, vecu nego pleh ili tepsija u kome se pece pita. Trebalo bi da bude okrugla tepsija, a ja pekla u velikom plehu od šporeta. Ivice kore treba da se prebace van pleha. E sada opet malo poprskamo mašću. Nanesemo fil od jaja i sira.

Uzimamo jednu lopticu razviejmo je do velicine tanjira, namastimo je i preko nje još jednu razvucenu lopticu. Sada te dve razvucemo u veliki krug velicine pleha, prebacimo je na onu koru sa filom, pa opet namastimo, pa opet pospemo preostalim filom od sira i jaja.

Preostale dve loptice, razvucemo kao i prethodne dve, znaci do velicine tanjira, jednu namastimo, preklopimo drugom, razvucemo koru i treba da je velika kao i pleh i prebacimo je u pleh. Namastimo. Sada one ivice prve kore poklopimo preko zadnje kore i namastimo i pita ide u rernu na pecenje.

Fil možete praviti i od spanaca, blitve, praziluka... Znaci kako volite. Ovako izgleda pecena pita.

Savet

Služiti uz kiselo mleko ili jogurt!!!! PRIJATNO!!!!