

## *Pita sa prazilukom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g praziluka
- 400 g kore za pitu
- 250 g kisele pavlake
- 60 g butera ili margarina
- 5 jaja
- 3 kašike brašna
- so
- biber
- ulje
- kisela voda

### **Priprema**

Ocistiti praziluk i obariti u posoljenoj vodi, zatim ga dobro ocediti i iseckati na sitne komadice, malo posoliti i pobiberiti. U drugom sudu na margarinu ili buteru malo propržiti brašno, dodati mu kiselu pavlaku, skinuti sa šporeta, ostaviti da se ohladi, pa izgnjeciti sir i dodati, zatim ovoj masi dodati poprženi praziluk, sve dobro izmešati da se dobije ujednacena masa, pa po ukusu posoliti i pobiberiti. U posebnom sudu umutiti jaja kao za kajganu, dodati ih ovoj masi i sve dobro ponovo izmešati. U podmazanu tepsiju stavljati kore i svaku filovati ovim nadevom. Pre filovanja svaku koru poprskati kiselom vodom u kojoj je umešano malo ulja, sve tako dok se materijal ne utroši. Na poslednju koru ne treba stavljati nadev ali je treba poprskati mešavinom ulja i vode. Pitu peći na umerenoj temperaturi. Pecenu iseci na veće kocke i služiti dok je topla, uz kiselo mleko ili jogurt.