

Razylacena posna pita



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **400 g** brašna
- **malokvasca**
- so
- mlaka voda

Fil:

- praziluk
- kupus

Priprema

Umesiti mekano testo od brasna, soli nadoslog kvasca i mlake vode. Testo podeliti na 3 lopte, svaku loptu razvuci oklagijom velicine palacinke i premazati je sa dosta ulja. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Koru malo razvuci rukama, a onda je staviti na platneni stolnjak i lagano razvlaciti rukama da bude što tanja, a da se ne iscepa.

Fil: iseckati prazi luk, posoliti, zgnjeciti malo rukama. Posebno narendati svezi kupus, posoliti, zgnjeciti rukama. Na koru naprskati ulje, nafilovati prazi luk ili i kupus i polako stolnjakom uvijati koru u rolat.

U okruglu tepsiju uvijati u krug pitu. Naprsati je odozgo sa malo ulja i peci na 250 C 15 minuta, a zatim na 200 C. **PRIJATNO!**

Savet