Naopaka pita od Maje Babic



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**kore za pitu
- **80 g**brašno
- **2 kašicice**soli
- **1 ravna kašicica**sode bikarbone
- **200 g**sitnog sira za pitu ili fete
- **100 g**kajmaka
- **3 čaše**kiselog mleka
- **5**jaja
- **100 ml**ulja

Priprema

U vanglu sipati brašno, so i sodu bikarbonu i promešati. Sir i kajmak pomešati i izgnjeciti, pa dodati brašnu i dobro izmešati. Dodati kiselo mleko i mešati dok se smesa ne razredi i ne ujednaci, prvo varjacom, a posle i žicom za mucenje, ako je potrebno. Zatim dodati jaja i ulje, pa žicom sve dobro sjediniti. Kore iseci ili iscepkati na manje komade. Razdvojiti ih, gužvati, i ubacivati u vanglu sa filom mešajuci nakon svakog ubacivanja. Nemojte ubaciti sve kore odjednom, jer ce se teže mešati i veca je šansa da fil negde ne uspe da prodre.

Kad su sve kore umešane ostaviti još pet minuta celu smesu da odstoji. Zatim je izliti na NEPODMAZAN pleh. Peci na 200°C oko 45 minuta, do intenzivno zlatno braon boje gornje kore.

Dok se gibanica pece, pripemiti nesto na šta cete osloniti ivice prevrnutog pleha, kako bi pleh bio odignut od podloge. Kad je gibanica gotova, izvaditi je i odmah prevrnuti naopako, oslanjajuci pleh na odstojnike. Ovo se mora uraditi što brže, da se gibanica ne bi "izduvala". U tom položaju je ostaviti da se hladi bar 20 minuta. Na

ovaj nacin gibanica ce sacuvati vazdušastu unutrašnjost, kao i visinu koju je postigla tokom pecenja.

Savet

Ovo je recept sa sajta Cooks and bakes, pita je savršena, meka, sunerasta, ma divota jedna. Ja sam pravila pola mere, a prilazem recept u originalu. Hvala ti Majo.