

Pita jajarušā



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g brašna
- 200 g kukuruznog brašna
- 1 dl kisele pavlake
- 1/2 l mleka
- 170 g maslaca
- 8 jaja
- so

Priprema

Razvijemo testo i ostavimo da se osuši. Umutimo jaja, pavlaku, mleko i kukuruzno brašno. Kore za pitu narežemo prema obliku tepsije i slažemo je na taj način da prvo stavimo sloj kore, pa sloj nadeva i tako redom dok se sav materijal ne potroši tako da poslednji red bude kora. Pitu pecemo oko 40 minuta, a kad je pecena, omekšamo je rastopljenim maslacem i mlakom vodom i izrežemo na četvrtaste komade ili trouglove. Servira se po želji, topla ili hladna.