

Pita zeljanica (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **1 kg**brašna
- **6 dl** tople vode
- **1 kašikasoli**
- **1 kašika**otopljene masti
- **1 cepsirceta**

Nadev:

- **4-5 vezablitve**
- **500 g**sitnog sira
- **1 dl**kisele pavlake
- **4** jajeta
- so
- **2 kašike**kukuruznog brašna
- **1 kesicaprška** za pecivo

Preliv:

- **1 dl**kisele pavlake
- **1 dl** vode
- so

Priprema

Zamesiti glatko testo i podeliti na 4 jufke. Pokriti suvom krpom i ostaviti sat vremena da miruje. Što obloziti stolnjakom i prvu jufku rastanjiti oklagijom stoj je tanje moguce. Nakon toga premazati testo otopljenom mašcu i ostaviti 5 minuta da miruje, lagano krenuti razvlačiti testo, od sredine ka krajevima stola, višak zadebljalog testa nožem odseci. Pomešati sastojke za nadev, nije potrebno blansirati želje. Naneti po malo fila sa oba kraja testa i uz pomoc stolnjaka urolati ka sredini stola. Kada se spoje iseci rolat na 3-4 dela i reati u pleh podmazan mascu. Preliti odozgo testo sa mašcu i staviti da se pece oko 40 minuta na 220 stepeni. Pomešati preliv i prelititi pitu vratiti još 5 minuta urernu i nakon toga izvaditi i ostaviti 10 minuta da se prohladi. Služiti uz jogurtili kiselo mleko.

Savet

Umesto masti možete koristiti i ulje ili puter.