

Acak pita



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 vrecicekvasca**
- **300 ml**mlake vode
- **3 kašikeulja**

Za fil:

- **500 g**Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- **1**jaje
- **oko 200 g**Moja Kravica belog sira

Za preliv:

- **2**jajeta
- **1 dl**mlijeka
- **po ukususoli**

I još:

- **2-3 kašikem**argarina za mazanje

Priprema

Acak pita znaci "otvorena" pita, jer se ne preklopi u potpunosti...nego mali dio ostane otvoren. Od navedenih sastojaka zamijesiti tjesto. Tjesto podijeliti na 1 veliku i 1 malu loptu. Ostaviti da odmara 15-tak minuta. Veliku loptu razvaljati na pobršnjenoj podlozi što tanje, premazati margarinom za mazanje. Sredinu oznaciti kao krug, pa zrakasto rezati. Svaki izrezani dio tjesteta prebaciti preko kruga, malo razvuci, pa lagano pritisnuti.

Zatim tjesto ostavite još 10-tak minuta, da "odmara".

Lagano oklagijom razvaljati (samo malo), a zatim rukama rastanjiti tjesto, pažljivo povlacement od centra. Tjesto razvuci tako da prelazi rubove pleha. Pleh premazati margarinom, pa staviti razvucenu koru. Sjediniti Moja kravica sitan sir i 1 jaje, pa polovinom fila premazati koru. Preko staviti i polovinu Moja kravica belog sira. Umutiti 2 jajeta, mljeko i so, pa trecinu preliva staviti preko sira.

Razvaljati i onaj mali komad tjesteta (na velicinu pleha), staviti preko nadjeva, pa filovati preostalim nadjevom od sira. Preliti 1/3 preliva.

Zatim tjesto, koje je prelazilo rubove pleha, prebaciti preko fila od sira, tako da se formiraju nabori ili "faltne" od tjesteta. Jedan dio treba ostati otkriven, da bi pita bila acak (otkrivena)! Preliti preostalom 1/3 preliva.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 35 minuta. Pecenu pitu poprskati sa vrlo malo vode, ostaviti pokrivenu 3-4 minuta, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti toplu, uz jogurt i kiselu pavlaku.