

Lisnata pita sa blitvom (zeljem)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kore:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašičica** soli (dodajemo so u brašno)

Fil:

- **500 g** zelja
- **300 g** sira
- **3** jajeta
- **1 kašičica** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli

Priprema

Prvo zamesimo testo od brašna, soli i vode (ako treba vode dodati još vode, jer testo treba da bude ni meko ni tvrdo-da se testo ne lepi za ruke). Podelimo testo na tri loptice velicine jabuke zatim svaki deo testa razviti što tanje u sredinu svake kore stavimo tacnu pa iseci na devet dela kore.

Namazati testo sa uljem pa poceti sa preklapanjem kore.

Ici jednu stranu pa suprotno drugu stranu i sve tako dok ne završimo preklapanje kore.

Kada smo završili preklapanje sa sve tri kore idemo na filovanje kora. Prvo razviti preklopljenu koru velicine pleha u koji cemo da pecemo pitu.

Zatim koru malo poprskati uljem pa odozgo stavimo pripremljeni fil.

Preko fila stavimo drugu preklopljenu koru namazati uljem pa opet fil. Trecu koru razvijemo i stavimo je preko fila malo stisnemo ivice premazati uljem i jajetom i peci.

Pitu peci na 180 C 30 minuta.

Savet

Pita se veoma brzo pravi a oduševite se korama koje se listaju...