

Moja *jubilej* pita



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **oko 275 ml** vode
- **4 kašike** ulja

Za nadev:

- **300-350 g** Moja Kravica sitnog sira
- **100-150 g** mariniranih šampinjona

Priprema

U prosejano brašno staviti so, pa dodajući polako mlaku vodu umesiti elasticno testo. Podeliti ga na tri lopte i ostaviti, dok se napravi nadev.

Svaku loptu razvuci oklagijom...

...premazati uljem koru, pa prstima je još malo razvuci. Po ivicama premazati nadev od sira i šampinjona. Krajevima preklopiti fil ...

...i tako u krug rolati testo vukuci od sredine, da se testo istanji.

Kad se doe do sredine, napraviti zarez i završiti motanje.

Umotanu rolnicu rastegnuti i staviti u nauljen pleh obložen pek papirom.

Isto uraditi i sa preostala dva dela testa. Kada je gotovo, premazati pitu uljem i peci u dobro zagrejanoj rerni, da lepo pocrveni. Pecenu pitu izvaditi, premazati uljem i pokriti krpom da omekša.

Savet

Ovo je moj JUBILARNI,500.-ti recept, i htela sam da to bude nešto iz kategorije testa, jer, generalno, to mi je omiljeno... Želela sam da ovo podelim sa vama, dragi moji...