

Baba Vukina pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 1/2 l mleka
- 1,5 kašičice soli
- brašno

Za premazivanje kora:

- 150 ml vode
- 150 ml ulja
- 1 kašičice soli

Za fil:

- 1/2 kg sira (izmravljenog viljuškom)

Priprema

Testo: U vanglicu sipati, toplo mleko, so i dodati brašna, da se zamesi mekše testo. Testo dobro umesiti i podeliti ga na devet loptica.

Uzeti jednu lopticu testa, pa je podeliti na pola. Razviti krug, velicine desertnog tanjirica, pa ga premazati uljem. Paziti da cela površina bude dobro premazana.

Razviti i drugu polovinu loptice, od testa, pa je staviti preko premazanog kruga. Od tako dobijenog testa razviti tanak krug i ...

...staviti ga u, dobro zagrejani, pekac za pizzu. Na isti nacin razviti i ostale loptice testa.

Tim testo malo porumeni okrenuti ga, da se ispece i druga strana.

Pecene kore stavljati na krpu, jedne preko drugih, dobro pokrивene.

Kada sve korice ispecete, preokrenite ih, tako da ona kora što je bila zadnja, bude prva.

Sada uzeti pažljivo i odvajati, po dve, sastavljene korice. Dobicemo 18 korica.

Uzeti vecu tepsiju i dobro je podmazati. Za premazivanje kora sjediniti ulje, vodu i so. U tepsiju staviti tri kore i dobro ih preliti sa pripremljenom mešavinom. Kore staviti tako da jedan deo visi preko tepsije, kao na slici.

Zatim staviti dve kore, preliti sa prelivom, pa...

...rasporediti deo sira.

Ređati dok ima materijala. Na kraju stavite dve kore, dobro ih preliti prelivom, pa vratiti unutra kore koje su bile preko tepsije.

Dobro ih zaliti mešavinom ulja i vode i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom retni na 200 C, pola sata. Pecenu pitu izvaditi i prekriti krpom. Ostaviti da odstoji 10-ak minuta.

Zatim je preokrenuti, da donja strana bude gore i iseci na parcice. Poslužiti uz jogurt.

Savet