

Baba Vukina pita



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/2 l** mleka
- **1,5 kašicicasoli**
- brašno

Za premazivanje kora:

- **150 ml** vode
- **150 ml** ulja
- **1 kašicicasoli**

Za fil:

- **1/2 kg** sira (izmrvljenog 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 tanjurica, 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.

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

Pecene kore stavljati na krpnu, jedne preko drugih, dobro pokrivene.

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

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

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

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

...rasporediti deo sira.

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

Dobro ih zaliti mešavinom ulja i vode i staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, pola sata. Pecenu pitu izvaditi i prektiti krpom. Ostaviti da odstoje 10-ak minuta.

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

Savet