

Svecana pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **950 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **200 ml**jogurta
- **5 kašikaulja**
- **1**jaje
- **1**belance
- **3 kašicicesoli**
- **2 kašicice**šecera
- **1 kockicakvasca**

Za premazivanje kora:

- **100 g**omekšalog margarina (putera)

Za fil:

- **200 g**tanko isecene salame
- **150 g**krupno narendanog kackavalja
- **3 kašikesitnog sira**
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1**žumance
- **1**kecapa
- **1 kašicica**origane

I još:

- 1žumance
- malomleka

Priprema

Testo: U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, па додати Јогурт, јаје, беланце, со, уље и припремљени квасац. Замесити тесто и оставити да удвоstrуци своју запремину. Нарасло тесто пребачити на побрањнјену радну површину и поделити га на четири дела.

Од сваког дела направити лоптице (или јукице).

Узети тесију (вел. 30 cm) и премазати је уљем. На дно тесије ставити текстуру пек папир. Узети прву лоптицу теста и развити је према тесији, у којој ће се печи. Кору ставити у тесију и ...

...премазати је омекшалим маргарином (путером).

Преко пореати саламу (по укусу).

Затим ставити другу кору, премазати је, па посuti нarendanim kackavaljem.

Преко kackavalja ставити тrecu кору, коју такоје треба премазати маргарином (путером), па rasporediti mešavinu, umucenog, sira, pavlake, kecapa i origana.

На kraju stavljamo cetvrtu koru. Nju ne premazivati. Ivice zadnje, cetvrte, kore malo pritisnuti unutar testa, па pitu iseci na 16 delova, ali ne do kraja, као на slici.

Подици врх једног исечених trougla, па га три пута увртeti на десну страну. Затим подици trougao до njega, па га три пута увртeti на леву страну.

Tako uraditi sa svim isecenim trouglovima.

Ostaviti pitu da naraste, па је премазати, меšavinom žumanceta i мало млека.

Ставити да се пеке, у претходно загрејаној рерни, на 170 степени. Када пита појумена пробати cackalicom да ли је pecena. Ako treba pokriti je folijom, da bi zadržala lepu, rumenu boju.

Pecenu pitu pokriti krpom i ostaviti 15-tak minuta. Zatim je izlomiti i poslužiti sa jogurtom, sirom ili prilogom po vašoj želji. Moj deci nije trebao nikakav prilog. Onako toplu su kidali i, sa uživanjem sam ih gledala, kako su je sa slašcu jeli. Želim i vama da uživate u ovoj, veoma ukusnoj, piti.

Savet