

Pita sa domaćim korama



težina: **tesko**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikasirceta**
- **oko 0,5 l**mlake vode
- **4 kašikesvinjske masti**
- **0,5 dl**ulja

Za fil:

- **1 kgsitnog sira**
- **5jaja**
- **1 kašicicasoli**
- **1 cašapavlake**

Priprema

Zamesiti testo srednje tvrdoće i mesite ga malo duže, sve dok se u njemu, kad se zasece nožem, ne prave rupice, a na površini mehurici. Zatim testo podeliti na 12 loptica. Na 4 mesta staviti po 3 loptice, razvucite od njih koricu velicine tacne za kolace, pa ih sve tri sastavite otopljenom svinjskom mašcu. Odozgo gomilicu premažite uljem. Isto uradite i sa ostalim korama. Na ovaj nacin dobicete 4 kore.

Kad odstoje oko 30 minuta, krenite sa razvlacenjem. Pre toga na sto prostreti stolnjak da ga ceo prekrije, pa

kore razvleciti dok možete u rukama, a potom stavite preko stolnjaka i razvlecite dok možete. Poželjno je da kore budu što tanje.

Tako razvucene kore poprskati uljem i preko staviti jednu cetvrtinu fila. Uvijati koru pomocu stolnjaka do polovine, a drugu koru na isti nacin, samo sa druge strane. Dobijene "rolate" uviti u krug i staviti u dobro podmazanu tepsiju. Složenu pitu premazati uljem da se sija i staviti da se pece na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Prava domaa je i uvek najbolja.