

Pita sa domacim korama



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **oko 0,5** l mlake vode
- **4 kašike** svinjske masti
- **0,5** dlulja

Za fil:

- **1 kg** sitnog sira
- **5** jaja
- **1 kašičica** soli
- **1** čašapavlake

Priprema

Zamesiti testo srednje tvrdoce 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 stoljnjak da ga ceo prekrije, pa

kore razvlaciti dok možete u rukama, a potom stavite preko stoljnjaka i razvlacite dok možete. Poželjno je da kore budu što tanje.

Tako razvucene kore poprskati uljem i preko staviti jednu četvrtinu fila. Uvijati koru pomoću stoljnjaka do polovine, a drugu koru na isti način, 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 peče na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Prava domaća je i uvek najbolja.