

Pita sa domaćim korama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 kašike**ulja
- **2 kašice**cesoli
- **6 dl**mlake vode
- **po potrebim**ast

Za fil:

- **300 g**sira
- **2**jajeta
- **1**vezablitrve

Priprema

U posudi staviti brašno, so i ulje. Postepeno dodavati vodu i mesiti testo. Umešeno testo prebaciti na radnu površinu i podeliti na 12 loptica. Ostaviti ih da odstoje 10-15 minuta.

Uzeti 3 loptice i razvuci ih oklagijom velicine tanjira. Premazati ih rastopljenom mašcu..

..i posuti brašnom.

Poreati jednu preko druge..

..i razvuci oklagijom.

Za fil pomešati sir, jaja i seckanu blitvu. Jednu cetvrtinu fila rasporediti preko kore i uviti koru.

Uvijenu koru prebaciti u podmazanu tepsiju. Od preostalih loptica napraviti još 3 kore i filovati preostalim filom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Gotovu piti prekriti krpom i ostaviti da odstoji 5-10 minuta. Služiti sa jogurtom ili kiselim mlekom.

Savet