

Makedonska pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** kocka kvasca
- **50 ml** ulja
- 1 jaje
- **1 kašicica** šećera
- **250 ml** kisele vode
- **1 kašicica** soli
- **5 g** praška za pecivo

Za žuto testo:

- **500 g** kukuruznog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** ulja
- 2 jajeta
- **2 kašike** kajmaka
- **650 ml** kisele vode
- **400 g** mrvljenog sira
- **10 listova** blitve
- **2 kašice** soli

Priprema

U malo mlake kisele vode razmutiti kvasac sa šećerom i malo brašna, te ostavit da nadoe.

Pomešati polovinu brašna sa praškom za pecivo, pa dodati so, ulje i jaje. Pa sipati nadošli kvasac, pa postepeno dosipajući preostalo brašno, zamesiti glatko testo.

Ostaviti testo da nadolazi oko 60 minuta.

Blitvu naseckati posoliti i ostaviti da odstoji oko 30 minuta.

Za to vreme pomešati kukuruzno brašno sa jajima, pa dodati ulje, kiselu vodu, so i prašak za pecivo.

Dodati kajmak i sir, i na kraju blitvu. Sve lepo sjediniti tako da se dobije smesa malo gušća od smese za palacinke.

Nadošlo testo podeliti na 4 lopte, pa svaku razvuci u koru velicine tepsije 32 cm.

Podmazati tepsiju, pa na dno staviti prvu koru. Preliti sa 8 kašika žutog testa. Postupak ponavljati dok se utroši sav materijal. Završiti korom.

Pitu ostaviti 30 minuta da naraste, premazati je mašću i izbockati viljuškom.

Zagrejati rernu na 220 stepeni pa pitu peci oko 15 minuta, zatim još 25 minuta na 150 stepeni.

Savet