

## *Pita sa razvucenim korama*



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo za kore:**

- **700 g** brašna
- **2** jajeta
- **2** belanceta
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **300 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **6 kašika** ulja

#### **Za fil:**

- **400 g** sira
- **3** jajeta
- **1** čaša gustog jogurta
- **2 kašičice** praška za pecivo

#### **Za premazivanje kora:**

- **2** žumanceta
- **50 ml** mleka
- **3 kašike** ulja

## I još:

- ulje

## Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, jaja, belanca, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Uskislilo testo podeliti na devet loptica. Od podeljenog testa napraviti jufkice i ostaviti ih, pokrivene dok se sprema fil.

Fil: U dublju posudu staviti sir, pa ga viljuškom izdrobiti. Dodati jaja i, viljuškom, sjediniti. Na kraju dodati jogurt i pecivo, pa kašikom dobro promešati.

Pripremiti dve tepsije (vel. 30 cm i 26 cm) ili jednu vecu, pošto su meni u jednu tepsiju stale pet kora, a u drugu cetiri.

Radnu površinu dobro posuti brašnom, pa staviti prvu jufkicu. Razvuci oklagijom, vrlo tanku, koru. Poprskati je sa 2-3 kašicice ulja, pa naneti deo fila sa sirom, po celoj kori. Stranu, od vas, uviti do polovine kore u rolat, isto uraditi i sa suprotnom stranom. Dobijemo u jednoj kori dva rolatica. Saviti u obliku puža i staviti u, dobro, podmazanu tepsiju. Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama, pa ih postavite u krug, oko prve kore.

Postupak ponavljati dok ima kora i fila. Napravljenu pitu, dobro, premazati mešavinom žumanaca, mleka i ulja. Ostaviti pitu da odmori, dok se rerne ne ugrije na 180 stepeni, pa staviti pitu da se pece.

Kada pita dobije zlatno rumenu boju, izvaditi je iz rerne i pokriti krpom, da odstoji 15-tak minuta. Poslužiti je uz jogurt, kiselo mleko, kiselu pavlaku...

## Savet