

Lisnata pita (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700** g brašna
- **400** ml vode
- **2** kašike ulja
- **2** kašice soli
- **1** jaje
- **1** kesica praška za pecivo

Fil:

- **300** g sira
- **2** jajeta

Za premazivanje kora:

- **1** žumance
- **50** ml ulja

...i još:

- **80** g putera
- **50** ml ulja

Priprema

U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, ulje, jaje, pecivo i vodu. Zamesiti testo, pa ga prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dva dela. Od podeljenog testa napraviti dve jufke, pokriti i ostaviti da se testo odmoro, oko 20 minuta.

Puter i ulje staviti na šporet da se puter otopi i, potpuno, sjedini sa uljem. Uzeti jednu polovinu podeljenog testa i staviti ga na pobrašnjenu, radnu, površinu. Oklagijom razviti krug, debljine 0,5 cm.

Na sredinu kruga staviti tacnu, vel. 17 cm, malo pritisnuti da se ocrtta krug, pa iseci testo prvo na sve cetiri strane, do ruba tacne, pa zatim svaku cetvrtinu testa iseci na tri dela. Dobija se 12 isecenih traka.

Skloniti tacnu sa testa. Premazati celu površinu testa mešavinom putera i ulja. Uzeti jedan iseceni deo, prebaciti ga preko ocrtanog kruga na testu i razvuci ga, rukom, da pokrije površinu kruga. Premazati mešavinom putera i ulja svaki prebaceni deo testa.

Zadnji deo prebacenog testa ne premazivati. Tako formirano testo staviti na tacnu, prekriti providnom folijom i ostaviti u frižider, na pola sata. Isti postupak uraditi i sa drugom jufkom testa.

Uzeti tepsiju, vel. 30 cm, i dobro je premazati puterom. Izvaditi iz frižidera jednu polovinu testa i razviti u krug, velicine tepsije u kojoj ce se pita peci. Pomocu oklagije prebaciti razvijeno testo u podmazanu tepsiju. Podici ivice testa 1 cm.

Za fil sjediniti izmrvljeni sir i jaja i, viljuškom, dobro sjediniti. Pripremljeni fil sipati na razvucenu koru i ravnomerno ga rasporediti.

Izvaditi drugu polovinu testa iz frižidera, pa i njega razvuci kao i prvo testo. Prebaciti ga preko fila i, pomocu dva prsta, pritisnuti ivice testa, da se spoje. Pitu iseci na kocke.

Pitu premazati mešavinom žumanceta i ulja, a ostatak preliti preko pite.

Staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada pita porumeni (probati cackalicom da li je testo peceno) izvaditi je iz rerne i pokriti krpom.

Kada se pita malo prohladi, iseci je i poslužiti.

Savet