

Brza pita sa domaćim korama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Kore za pitu:

- **1/2 k**g brašna
- **80 ml** mleka
- **180 ml** vode
- **1/4 kockice** svežeg kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera

Za prelivanje kora:

- **180 ml** jogurta
- **1 kašica** sode bikarbune
- **3** jajeta

Za fil:

- **400 g** sira

i još:

- **125 g** grastopljenog putera

Priprema

Kore: U toploj mešavini vode i mleka, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo. Zamešeno testo podeliti na cetiri jufkice, pokriti i ostaviti da testo odmori, dok se spremi preliv.

Preliv: U dublju posudu sipati jogurt, dodati sodu bikarbonu, promešati i ostaviti pet minuta. U tanjur razbiti jaja, viljuškom ih sjediniti, pa ih dodati u jogurt. Dobro promešati.

Fil: Sir izdrobiti i podeliti na cetiri dela.

Uzeti jednu jufkicu, staviti je na pobrašnjenu radnu površinu i oklagijom je razvuci, da kora bude što tanja. Stalno ispod kore i po kori posipati brašno.

Preko tako razvijene kore obilno premazati rastopljeni maslac, posuti sa delom izmrvljenog sira i kašikom, po celoj površini kore, naneti preliv. Umotati koru u rolat, saviti u oblik puža i staviti na sredinu, dobro podmazane, tepsije (vel. 30 cm).

Isti postupak raditi i sa ostalim korama, samo što ih ne savijamo u oblik puža, već se reaju, u krug, oko postavljene kore.

Uvijene kore, u tepsiji, obilno premazati maslacem, pa naneti, preko njih, ostatak preliva. Staviti da se pita peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Kada pita dobro porumeni, izvaditi je, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci i poslužiti.

Savet