

Pita kao domaca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za fil:

- **1 kockica** kvasca
- **3** jajeta
- **2 šoljice** ulja
- **4 šoljice** mleka
- **22 kašike** brašna
- **1 kašicica** soli

I još:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **300 g** sira

Priprema

Prvo razmutiti kvasac u malo mlake vode sa malo brašna i ostaviti da nadoe.

U ciniju mikserom lepo umutiti 3 jajeta. Mikser vam više nije potreban. Sad koristite neke manje šoljice za kafu. Dodati 2 šoljice ulja i 4 šoljice mleka. U zavisnosti koliko je sir slan dodati kašicicu ili više soli. Sad dodati nadošli kvasac i na kraju brašno. Izmešajte sve kašikom.

Ovim filom filujte svaku koru. Na drugu koru stavite na jednom kraju duž kore sir i zavite u rolat, a zatim u puža. Reajte u podmazanu tepsiju. Možete reati svakog pužica posebno, jednog do drugog, kao što sam ja ovog puta i to prvi put. Uvek prvog puža stavim na sredini okrugle tepsije i okolo u krug ream ostale rolate. Pa vi

odlucite kako cete.

Ostaviti malo fila i njime odozgo premazati pitu. Ne mora da štedite na premazivanju, slobodno malo natopite. Ostavite pitu da odmara 30 minuta.

Posle 10-15 minut rernu ukljucite na 150 C. Kada proe pola sata od kako pita odmara stavite je u zagrejanu rernu na 150 C. Pitu pecite malo na 150, a zatim pojačajte na 200 i ispecite do kraja. Ovakvim pečenjem pita raste i super ce se ispeci. U slučaju da ste pitu realni u krug pita ce narasti i spojiti se. Pecena ce biti kao burek.

Zbog fila i načina na koji se priprema i peče, pita bude kao domaća, gotove kore skoro da se i ne oseću. Bez obzira što sam je zapekla unutra bude mekana kao duša i uopšte nije masna.

Savet

Ja volim da jedem vrelu pitu, tako da sam iz rerne odmah izvadila jednog pužia :) Naravno nisam se zadržala na jednom jer je to nemoguće :D Od kad sam prvi put napravila pitu po ovom receptu bila sam oduševljena i od tada je stalno pravim. Probajte, nećete se pokajati, ko je jednom napravi, napravi i narednog puta. Prijatno! :)