

Šunka pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**debljih kora za pitu
- 5vecih jaja
- **3 dl**jogurta 3,2% m.m
- **500 g**sitnog sira
- **350 g**šunke
- **150 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **po ukusu**so, biber
- **100 g**kecapa
- **4 kašik**emilerama
- **1/2 kašice**praška za pecivo

Priprema

4 jajeta umutite rucnom mutilicom ili viljuškom koliko da se potpuno sjedine žumanac i belanac. Dodajte jogurt, kiselu vodu i prašak za pecivo. Ja sam otprilike dodala za oko pola kašice. Sve dobro sjedinite pa dodajte ulje, soli, bibera, sir, kecap i na kraju krupno narendanu šunku. Sve doro izmešajte. Nemojte da se zacudite ako vam fil bude redak tako treba.

Podelite kore na pola da otprilike imate isti broj kora obe pite. I fil podelite na dva dela. Kod mene je bilo po sedam kora i bile su deblje. Raširite jednu koru skroz i nafilujte je od ivice do ivice. Preko raširite drugu koru i opet nafilujte. Tako sve kore iz jedne polovine. I zadnja kora je nafilovana. Pažljivo uvijte u rolat, jer znaju da se cepaju i da curi fil. Stavite u dublji pleh. ja stavljam papir za pečenje, a možete i da podmažete. Tako isto uradite i sa drugom polovinom.

Umutite viljuškom jedno jaje i dodajte mileram. Mnogo je bolje mileram nego kisela pavlaka, jer je mileram bar po meni nekako malo rei, a masniji.

Dobro premažite pite da baš ogreznu u smesi od jajeta i milerama. Imacete dovoljno. Ostavite 10 minuta tako na sobnoj temperaturi.

Pecite u rerni na 180 stepeni oko 45 minuta. To sve zavisi od rerne. Rernu ne treba prethodno zagrevati. Kada je pecena prekriti krpom i ostaviti da se prohladi. Seci na parcad debljine jednog prsta otprilike. Pita je mnogo mekana i socna i unutrašnje kore se bukvalno stope, pa imate utisak kad jedete kao da ih nema. Pita može da bude sveža i po nekoliko dana. Prijatno!!!

Savet