

****Romanesco* pita***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **550-600 ml** tople vode

Za nadev:

- **450 g** sitnog sira
- **1** zeleni karfiol
- **po ukusu** soli

Priprema

Prosejano brašno umesiti toplom vodom da se dobije testo srednje tvrdoce, podeli se na loptice, pomasti i ostavi da odstoji izvesno vreme, oko pola sata. Svaku loptu prvo razvuci oklagijom, a potom rukama istanjiti koru preko stola. Šire krajeve presaviti prema sredini, poprskati uljem, pa naneti sir i karfiol, koji ste prethodno kratko obarili, mada i ne mora, prilikom pečenja omekša. Pomocu stolnjaka zarolati testo, a potom ga savijati u pužice. Velicinu odredite sami. Poreati pužice u podmazan pleh, premazati uljem i peci u zagrejanom rerni da porumene. Pred kraj poprskati sa malo vode, vratiti koji minut nazad u pecnicu, pa izvaditi. Pecenu puž pitu poslužiti uz jogurt. Prijatno!

Savet