

## *Lisnata domaca pita*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** mlake vode

#### **I još:**

- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** brašna
- **300 g** mrvljenog sira
- **1** jaje

### **Priprema**

Razbiti kvasac sa malo mlake vode i malo brašna i ostaviti da nadože.

Nadošli kvasac sjediniti sa ostatkom brašna i soli i mlakom vodom zamesiti testo.

Testo odmah podeliti na 8 loptica. Za jednu koru ce vam trebati 5, a za drugu 3 loptice.

Za prvu koru svaku lopticu rastanjiti velicine manjeg tanjira i svaku premazati sa malo ulja i posuti brašnom. Zadnju posuti samo brašnom bez ulja. Isto ponoviti i za drugu koru od 3 loptice.

Uzeti prvi kup sa 5 kora i rastanjiti u koru velicine pleha. Staviti u pleh obložen pek papirom ili namazan uljem.

Po kori rasporediti polovinu fila. Fil: Sjediniti mrvljeni sir sa jajetom.

Rastanjiti drugi kup, od 3 loptice i staviti preko fila. Zatim preko rasporediti ostatak fila.

Ostaviti dok se rerna ne zagreje na 200C pa peci da požuti i lepo se zapece.

## **Savet**

Mi ovu pitu zovemo Prepe? i stalno je previmo, jer je brza, ne ?eka se da testo naraste, a bude lisnata, svaka korica se može razdvojiti i razlistati kada se ispe?e. Lepa je i ukusna i kada se ohladi, i dalje bude lisnata i meka. Mada se kod nas smaže dok je vrela, uz neku salaticu, ajvar, jogurt. Pogodna je i za ve?eru, mada se brzo spremi pa je odli?no i za doru?ak. Prijatno :)