

Pita sa zeljem sa razvijenim korama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mlake vode
- **1/2 kašice** soli
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **800 g** brašna

Za fil:

- **4** jajeta
- **300 g** sira
- **2 kašike** projinog brašna
- **1 kašice** soli
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **9 kašika** rastopljene masti
- **1 dl** mineralne vode
- **30 listova** zelja

Priprema

Zamesiti testo od mlake vode, soli, maslinovog ulja i brašna. Umesiti glatko testo i odmah ga podelite na 6 delova. Razvuci oklagijom testo da se napravi krug velicine tanjira i premazati samo tri sa nerastopljenom

mašcu. Preostalim testom preklopiti, pritisnuti malo ivice i pokriti celofanom i ostaviti 45 minuta da miruje testo.

Za to vreme ocistiti zelje. Skinuti im žilice, oprati i iseci na manje delove. Dodati sir, jaja, prašak za pecivo i projino brašno. Sve izmešati viljuškom. Na sto stavite stolnjak i stavite jednu koru. Rukama razvlacite koru sa svih strana polako.

Razvlacite rukama u krug više puta, koliko god može. Može i da pukne kora, ali to ne predstavlja problem. Na koru stavite trecinu fila, smotajte koru uz pomoc stolnjaka sa svih strana da napravite pravougaonik. Stavite po 3 kašika rastopljene masti i zavijte koru, pola s jedne, a pola s druge strane, do sredine. Tako smotanu koru stavite u pleh koga ste obložili pek pairom.

Postupak ponoviti i sa ostalim korama. Peci na 200 C dok ne porumeni. Pred kraj pecenja izvaditi iz rerne i poprskati sa 1 dl mineralne vode. Vratiti u rernu još jedan minut da ispari voda i izvadite pitu. Pokrijte krpom i ostavite da se prohladi. Služiti sa jogurtom ili kiselim mlekom. Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet