

Pita sa sirom i blitvom (4)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za korice:

- **400** gbrašna
- 2jajeta
- **100** mlmleka
- **100** mljogurta
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kockicekvasca
- **1** kašicicašecera
- **3** kašikeulja

Za fil:

- **1/2** kgsitnog sira
- **1** vezicablitrve
- 3jajeta
- **1**belance
- **2** kašicicesoli
- **180** mljogurta
- **1** kesicaprška za pecivo

Za premazivanje pite:

- **1**žumance
- **2** kašikemleka
- ulje

I još:

- **300 g** tankih kora za baklavu

Priprema

Testo za korice: U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, додати јага, со, уље, Јогурт и припремљени квасац. Замесити тесто. Умећено тесто пребачити на, побрашњену, радну подлогу и поделити на шест делова. Направити јуфкице, премазати их уљем, прекрити providномfolijom i ostaviti da odmore, dok se spremaj fil.

Fil: Blitvu ocistiti, iseckati, posuti sa kašicicom soli i ostaviti 10-ak minuta, da otpusti vodu. Zatim je dobro, rukom, iscediti. U odgovarajuću posudu staviti sir, dodati јага i belance, па, viljuškom, dobro umutiti. Zatim dodati Јогурт и pecivo, i sjediniti. Na kraju ubaciti iseckanu i isceenu blitvu i, viljuškom, je dobro sjediniti sa ostalim sastojcima.

Uzeti dublju šerpu, vel. 28 cm i dno obložiti pek papirom. Svaku јуфкicu razviti u veličini dna posude, u kojoj će se peci.

Uzeti jednu razvijenu јуфkicu i премазати је, обилно, sa uljem.

Preko staviti drugu јуфkicu, притиснути, мало, oklagijom, да се zalepe i пребачити у, припремљену, šerpu.

Premazati, dobro, површину коре (ако имате вишку тесту са стране, када слажете корице, исечите - послужице за украсавање пите) и staviti 1/4 fila. Fil rasporediti по целој површини коре.

Gotove коре за baklavu iseci uzdužno na trake, pa ih iscepkatи.

Staviti 1/2 исечких кора преко fila i posuti sa uljem. Preko staviti другу четвртину fila i rasporediti. Zatim idu dve, спојене корице (премазане уљем) - трећа четвртина fila - друга половина исечких корица, попрскана уљем - задња четвртина fila, i, на kraju, staviti zadnje, dve, спојене, корице. Површину премазати умукеним жуманчетом i млеком i украсити sa viškom testa.

Staviti да се пеке, u prethodno zagrejanoj remi, na 170 stepeni. Kada pita porumeni прекрити је pek papirom i nastaviti sa pecenjem. Probati cackalicom da li je pita pecena.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne, прекрити krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci i poslužiti, uz dodatke po ukusu.

Savet