

Pita sa sirom i blitvom (4)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za korice:

- **400 g** brašna
- 2 jajeta
- **100 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašike** ulja

Za fil:

- **1/2 kg** sitnog sira
- **1 vezica** blitve
- 3 jajeta
- 1 belance
- **2 kašičice** soli
- **180 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje pite:

- 1 žumance
- **2 kašike** mleka
- ulje

I još:

- **300 g** tankih kora za baklavu

Priprema

Testo za korice: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, so, ulje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti na šest delova. Napraviti jufkice, premazati ih uljem, prekriti providnom folijom i ostaviti da odmore, dok se sprema 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 jaja i belance, pa, viljuškom, dobro umutiti. Zatim dodati jogurt i 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 jufkicu razviti u velicini dna posude, u kojoj ce se peći.

Uzeti jednu razvijenu jufkicu i premazati je, obilno, sa uljem.

Preko staviti drugu jufkicu, pritisnuti, malo, oklagijom, da se zalepe i prebaciti u, pripremljenu, šerpu.

Premazati, dobro, površinu kore (ako imate viška testa sa strane, kada slažete korice, isecite - poslužice za ukrašavanje pite) i staviti 1/4 fila. Fil rasporediti po celoj površini kore.

Gotove kore za baklavu iseci uzdužno na trake, pa ih iscepki.

Staviti 1/2 iscepkanih kora preko fila i posuti sa uljem. Preko staviti drugu četvrtinu fila i rasporediti. Zatim idu dve, spojene korice (premazane uljem) - treća četvrtina fila - druga polovina iscepkanih korica, poprskana uljem - zadnja četvrtina fila, i, na kraju, staviti zadnje, dve, spojene, korice. Površinu premazati umućenim žumancetom i mlekom i ukrasiti sa viškom testa.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rešni, na 170 stepeni. Kada pita porumeni prekriti je pek papirom i nastaviti sa pečenjem. Probati cackalicom da li je pita pecena.

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

Savet