

Slagana pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 1 jaje
- 1 belance
- 200 ml mleka
- 100 ml vode
- 100 ml olja
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica šecera
- 1 kašika soli
- 200 g šunke
- 800 g brašna

Za prvi fil:

- 200 ml kecapa
- 1 kašika origana

Za drugi fil:

- 20 listov ablitve
- 300 g sira

- **prstohvat** muskatnog oraščica
- **1 kašika** griza
- **1 kašica** soli

Za premazivanje:

- **250 g** margarina
- **1** žumance
- **30 g** susama
- **3 g** morske soli

Priprema

Kvasac rastopite sa mlekom i vodom, dodajte šećer i nekoliko kašika brašna. Promešajte varjačom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U odgovarajuću posudu staviti jaja, ulje, so, iseckanu šinku na manje kockice, i sipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite testo. Testo pokrijte krpom i ostavite ga da se udvostruci.

Blitvu operite, iseckajte, dodajte sir, griz, so i prstohvat muskatnog oraščica. Promešati varjačom i fil podeliti na dva dela. Nadošlo testo podeliti na 8 jufki. Svaku jufku rastanjiti oklagijom velicine pleha u kome će se peći. Svaka jufka se premazuje rastopljenim margarinom. Posle premazanog margarina staviti 5 kašika kečapa i prstohvat origane pa preklopiti drugom jufkom koju premazujete margarinom, a fil stavljate od blitve. Preklopiti trećom jufkom, premazati margarinom, kečapom i origanom i tako redom sve do šeste kore. Na šestu koru ponovite sa ostatkom fila od blitve i završite sa još dva puta filom od kečapa.

Žumance umutiti sa jogurtom. Pitu preseći oštrom nožem na kocke željene velicine i četkicom premazati svaki kvadrat. Posuti susamom i krupnom morskom solju. Peći na 200 C dok ne porumeni. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet