

## Šarena livena pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Za žuti deo:

- **200 g** kukuruznog brašna
- **1** jaje
- **1** dlulja
- **malosoli**
- **75 ml** mleka
- **75 ml** vode

#### Za smeđi deo:

- **100 g** integralnog brašna
- **100 g** pšenicnog brašna
- **1** jaje
- **1** dlulja
- **malosoli**
- **75 ml** mleka
- **75 ml** vode

#### Za fil:

- **300 g** sira
- **100 ml** kisele pavlake
- **1** jaje
- **50 ml** mleka

## **Za preliv:**

- 1jaje
- 50 mlmleka

## **Priprema**

U dve odvojene posude umutiti testo za žuti i sme?i deo (malo gušće nego za palacinke).

Tepsiju podmazati uljem i zagrejati u rerni pre nego što uspemo prvu sipacu smese. Kada je tepsija lepo zagrejana, žutom smesom obložiti celo dno (kao kad se peku palacinke).

Peci par minuta na 200 stepeni, izvuci, preliteri sa malo fila, a preko sipati sipacu druge smese (sa integralnim brašnom).

Ponovo staviti u rernu na par minuta, preliteri filom.

Postupak ponavljati sve dok ima materijala (naizmenicno žuta, pa sme?a smesa, a izme?u fil).

Treba završiti korom, malo je zapeci, a zatim pitu iseci na kocke željene velicine.

Za preliv umutiti jaje i mleko, pa rasporediti po površini pite i zapeci je tako da se dobije rumena korica.

## **Savet**