

Potkovica pita



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mekog brašna
- **400 ml** mlake vode
- **2 kašice** soli
- **100 ml** ulja
- **3** jajeta
- **300 g** tvrdog sira
- **1** kašak kisele pavlake
- **300 g** otopljene svinjske masti

Priprema

Prosejati brašno, staviti ga u posudu za mešenje testa, napraviti u sredini brašna udubljenje pa sipati ulje i so i zamesiti testo.

Napraviti od te kolicine testa tri jufke srednje velicine. Rastanjiti ih rukom posuti brašno pa jufkice poreati po brašnu. Odozgo premazati ih otopljenom mašću ili uljem. Ostaviti ih da odstoje oko pola sata (ako ih odmah pravite) ako hocete da zamesite testo i bude u frižideru, sacekate oko sat vremena da odstoje na toplom.

Na radnoj površini staviti vecu pamucnu krpu, posuti je brašnom, uzeti jufku malo je rukama rastanjiti, pa oklagijom rastanjiti vece srednje velicine. Onda rukama razvlaciti krajeve kore sve dok može testo da se razvlaci.

Fil za pitu: Sir izmrviti viljuškom, dodati umucena jaja i kiselu pavlaku. Svinjsku mast otopiti, koru razvucenu

poprskati otopljenom svinjskom mašću, viljuškom sira rasporediti podjednako po kori.

Rukama podici pamucnu krpu i zarolati filovanu koru. koru saviti u obliku potkovice i staviti u podmazanom pleh. Tako sa ostalim dvema jufkama postupiti.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, pa smanjiti rernu na 180 C. Peci pitu oko 40 minuta. Kore pre pecenja poprskati otopljenom mašću svuda ravnomerno. Kada se ispece pita, pokriti krpom da bude mekana.:)

Savet

Ovo je moj recept za razvlaenje kore, kao što se vidi na slici. Sve je po meri i ne može da ne uspe, testo je rastegljivo i lako se razvlai. Probajte da razvijete svoju pitu potkovicu. Prijatno!