

Domaca pita (sir, praziluk)



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je_

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mlake vode
- **500 g** belog sira
- **2 veka** struk praziluka
- **po ukusu**
- **po potrebi** topljena mast

Priprema

Umesiti testo od brašna i vode, i oko 2 kašicice soli. Testo podeliti na cetiri jufkice, svaku malo razvuci i premazati otopljenom svinjskom mašcu. Pokriti najlon kesom i ostaviti tako 60 minuta.

Za to vreme iseckati praziluk i staviti ga u tiganj. Staviti kašiku masti i malo propržiti praziluk.

Kada se praziluk prohladi pomešati ga sa izmravljenim sirom. Kada je testo odstožalo potrebno vreme razvijati jedno po jedno preko kuhinjskog stolnjaka.

Razvuceno testo malo poprskati istopljenom mašcu pa po njemu rasporediti nadev od sira i praziluka.

Pomocu stolnjaka uvijati testo u rolat.

U tepsiju preko papira smotati pitu u krug.

Preliti je još malo sa masnocom pa staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta.

Kada se pita ohladi poslužiti je najbolje uz kiselo mleko.

Savet