

Pita sa kvascem (sir, blitva)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za fil:

- **1 kockica** kvasca
- **3** jajeta
- **4 šoljice** mleka
- **2 šoljice** ulja
- **1 kašičica** soli
- **22 kašike** brašna

I još:

- **1 pakovanje** kora za pite
- **200 g** sira
- **200 g** blitve
- susam

Priprema

Prvo kvasac razbiti u mlakoj vodi sa malo brašna i ostaviti da naraste. Zatim umutiti 3 jajeta, dodati mleko, ulje, so, narasli kvasac i na kraju brašno. Sve izmešati da se sjedini.

Staviti koru na radnu površinu, premazati filom, staviti drugu koru, premazati i na jedan kraj kore poreati sir i saseckanu blitvu, pa uviti u rolat. Rolat uviti u puža i reati u pleh sa papirom,

Ponavljati postupak dok ne utrošite sve kore.

Na kraju sve pitice premazati ostatkom fila i ostaviti pola sata.

Posle pola sata posuti pitu susamom i staviti u blago zagrejanu rernu da se pece (150-200 C).

Savet

Pita se ne stavlja u potpuno zagrejanu rernu, jer prilikom pečenja treba da naraste. Ja 15 minuta pre pečenja uključim rernu na 200 C. Kada stavim pitu smanjim na 150 C i tako stavim na lagano da se peče i raste, kada je pri kraju pečenja pojačam na 200, da se lepo zapeče. Pita bude kao domaća i kore se uopšte i ne osećaju. Prijatno :)