

Klopna pita sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **oko 250 ml** tople vode
- **3 struka** praziluka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Praziluk oprati i sitno naseckati. Posoliti, pobiberiti. Brašno prosejati, posoliti, pa toplom vodom umesiti srednje tvrdo testo. Podeliti ga na dve lopte, pomastiti i ostaviti pola sata pokriveno. Uzeti prvu loptu, rasuci oklagijom koru i premazati uljem.

Podici koru malo na ruke, da se malo istanji...

..a onda je što tanje razvuci na stolnjaku. Poprskati uljem. Preklopiti jedan širi kraj preko drugog.

Izmeriti velicinu pleha u kojoj ce se pita peci, pa sad uže krajeve preklapati prema sredini i sa jedne i sa druge strane. Malo poprskati uljem.

Dobijenu koru staviti u nauljen pleh, a preko je još malo poprskati uljem.

Rasporediti zacinjen praziluk. Sad ponoviti postupak i sa drugom loptom testa, pa dobivenom korom prekriti nadev. Peci u zagrejanoj pecnici da fino porumeni. Pred kraj je izvaditi iz pecnice, poprskati sa malo vode i vratiti na par minuta nazad. Poslužiti uz jogurt.

Savet