

Domaca pita (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Kora:

- **350 ml**vode
- **700 g**brašna
- **2 kašičice**soli

Fil

- **po želji**sir
- **po želji**spanac
- **po želji**praziluk

Priprema

U posudu za mešanje sipati toplu vodu, dodavati brašno i mesiti dok se ne dobije glatko testo koje se ne lepi za ruke. Ukoliko je potrebno, dodati još brašna preko navedenih 700 g. Testo ne sme biti tvrdo. Podeliti testo na dve jufke pa ostaviti da stoji 20 minuta na sobnoj temperaturi.

Pobrasnjaviti površinu na kojoj cemo praviti pitu. Staviti jednu jufku, posuti brašnom, pa je razvuci oklagijom.

Nauljiti koru pa je ravalaciti u krug, da bude skroz tanka. Izmrвити sir pa ga staviti na dve strane.

Koru uviti sa obe strane.

Za drugi fil iseckati, posoliti i nauljiti praziluk.

U nauljen pleh saviti pitu i odozgo je premazati uljem. Peci u zagrejanj rerni na 220°C dok ne porumeni. Kada se ispece, poprskati je vodom pa pokriti i sacekati da odmekša. Prijatno.

Savet