

Pita na parcad



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 dlmleka**
- **1,5 dl vode**
- **1/2 kocke kvasca**
- **1 kašičica šecera**
- **1 kašika soli**
- **600 g brašna**

Za fil:

- **250 g fete**
- **100 ml kiselog mleka**

Za premazivanje kora:

- **po potrebi ulje**

Za posipanje:

- **po potrebi krupna morska so**

Priprema

Pripremiti sastojke. U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šećer, ostaviti da nadože oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati mlaku vodu, dodati nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so), zamesiti glatko testo. Testo se ne odmara.

Podeliti ga na 10 delova i formirati jufkice.

Rastanjiti jufku koliko je moguće, premazati je uljem, pa preklopiti rastanjenom drugom jufkom - to je prva kora. Ponoviti postupak dok se ne dobiju još 4 kore. Svaku koru rastanjiti još malo kako bi bila velicine tepsije.

Izgnjeciti fetu pa dodati kiselo mleko, promešati.

U nauljenu tepsiju reži prvu koru, četvrtinu fila, opet kora, fil, kora, fil, kora, fil i završiti korom.

Dobijenu pitu iseci na parcad. Premazati uljem i posuti krupnom morskom solju. Ostaviti na toplom pola sata.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C, oko pola sata.

Služiti prohlajeno. Svako parce se odvaja, jer je pita premazana uljem. Prijatno.

Savet

Ja sam pravila dve, jer je toliko meka i ukusna, pa nestane brzinom svetlosti. Prijatno ?