

Pira sa domacim korama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** ulja
- **1 kg** brašna

Za fil:

- **4** jajeta
- **300 g** sira
- **8 kašika** ulja
- **po potrebi** soli

Priprema

U mlaku vodu dodati so, ulje i sa brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 4 loptice, malo rastanjiti oklagijom i svaku lopticu premazati sa po 2 kašike ulja. Prekriti providnom folijom i ostavite najmanje 30 minuta.

Stoljnakom prekriti sto i staviti jednu lopticu preko sredine stola. Rukama razvlaciti koru u krug sa svih strana. Ponoviti postupak dok ne napravite veliku koru. Iako negde pukne kora-ništa strašno. Rukama skinutu višak testa sa strane.

Odvojiti belanca od žumanaca i prvo belanca umutiti u cvrst šam. Žumanca umutiti sa sirom, dodati malo soli,

ako smatrate da sir nije mnogo slan. Na koru naneti fil sa sirom, pa šne od belanaca i preliti sa 2 kašike ulja. Uz pomoc stoljnaka koru saviti sa svih strana da se dobije kocka, a onda zavijte rolnu prvo sa jedne, a onda i sa druge strane do sredine. Takvu koru prebaciti u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Rernu ugrejte na 200 C i peci pitu 20 minuta dok ne dobije rumenu boju. Pred kraj pecenja izvaditi pitu i poprskati je sa 50 ml mineralne vode. Vratiti u rernu na minut i izvaditi iz rerne.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet