

Reana pita



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** šolja brašna
- **2** šolje mleka
- **1** šolja vode
- **1** šolja ulja
- **1** kašika soli
- **1** kašika šećera
- **1/2** kocke svežeg kvasca
- **300** g izmravljenog sira
- **150** g mekšalog margarina
- **3** kašike vinjske masti

Priprema

U manjoj posudi pomesti toplo mleko i vodu, pa izmrviti sveži kvasac sa kašikom šećera i malo brašna. Promešati da se rastopi kvasac i ostaviti da nadoe. Sudu za mešenje dodati prosejano brašno, u sredini napraviti malo udubljenje, dodati so, ulje i nadošli kvasac, zamesiti testo. (Testo je mekano, ako se lepi za ruke dodati malo brašna). Ostaviti testo na toplom oko 30 minuta da naraste.

Nadošlo testo istresti na radnoj površini posutu brašnom, premesiti ga i odvojiti 5 jednakih loptica. Loptice ostaviti da malo odmore.

Tepsiju precnika 32cm pripremiti, premazati je svinjskom mašcu. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom kolika je tepsija. Sloziti rastanjenu koru u tepsiju, narendati margarin i izmrviti sira. U posudu otopiti svinjsku mast i poprskati svaku koru preko sira.

Tako uraditi sa ostalim koricama, razvuci testo, premazati margarinom, posuti sirom i svinjskom mašcu. Na kraju sloziti i petu koricu, nozem iseci naslagane kore na jednake kvadrate.

Na kraju pitu poprskati svinjskom mašcu. Pitu pokriti i ostaviti na toplom da naraste. Zagrejati rernu na 200C, peci pitu oko 30 minuta dok ne porumeni.

Savet

Pita na redove je jako ukusna i podsea na onu staru pitu pod saem. Može se poveati mera brašna i ostali sastojci, i imae više redova. Svinjska mast je ini mekom i mirišljavom, i vraa vas u stara dobra vremena. Merice šolje je od kafe (don). Prijatno!