

Reana pita



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 šoljabrašna**
- **2 šoljemleka**
- **1 šoljavoda**
- **1 šoljaulja**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikašecera**
- **1/2 kockesvežeg kvasca**
- **300 gizmrvljenog sira**
- **150 gomekšalog margarina**
- **3 kašikesvinjske masti**

Priprema

U manjoj posudi pomesti toplo mleko i vodu, pa izmrvti svezi kvasac sa kašikom šecera 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 toplovu oko 30minuta 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. Složiti rastanjenu koru u tepsiju, narendati margarin i izmrvti 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 složiti i petu koricu, nožem iseci naslagane kore na jednake kvadrate.

Na kraju pitu poprskati svinjskom mašcu. Pitu pokriti i ostaviti na topлом 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!