

Pita sa palacinkama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za palacinke:

- **3** **caše (od 250 ml)** brašna
- 5vecih jaja
- **50 ml** ulja
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** mleka
- **400 ml** gazirane vode
- **400 ml** obične vode

Fil:

- **1/2 kg** sitnog sira
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli

Preliv:

- **1** **čaš** gustog, jogurta
- 1 jaje
- **1 kašičica** soli

Priprema

U odgovarajucu posudu staviti brašno. Dodati jaja, so, šećer i ulje. Posebno pomešati mleko, gaziranu iobicnu vodu. Dodavati, postepeno, u masu sa brašnom i umutiti mikserom.

U teflonski tiganj, vel. 26cm, sipati malo ulja i staviti ga da se zagreje. Ispeci palacinke (sipati punu kutlacu testa, i za svaku palacinku sipati malo ulja u tiganj).

Fil: U vanglicu staviti sir, dodati jaja, so i, viljuškom, sjediniti.

Uzeti tepsiju, vel. 26cm, i obložiti je pek papirom. Papir premazati maslacem. Za ovu velicinu tepsije potrebno je 10 palacinaka, da se napravi pita.

Uzeti jednu, prohlaenu, palacinku i preko nje staviti dve kašike fila. Fil razmazati po celoj palacinki. Uviti palacinku u rolat, saviti u oblik puža i staviti na sredinu tepsije. Ostale palacinke filovati, uvijati u rolat i reati ih, u krug, oko postavljene palacinke na sredini tepsije (kao kada se reaju kore za pitu).

Preliv: Dobro umutiti jogurt i jaje, dodati kašicicu soli, kao i ostatak fila (ako vam je preostao). Sa napravljenim prelivom, kašikom, ravnomerno prelititi pitu.

Pitu staviti da se pece u, prethodno zagrejanu, rernu, na 190 stepeni. Kada krajevi pite porumene a sredina dobije blede žutu boju, pita je pecena. Pecenu pitu izvaditi i ostaviti da se prohladi. Zatim je prebaciti na odgovarajucu tacnu, skloniti pek papir i poslužiti pitu.

Savet