

Slana pita (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **800** gbrašna
- **3** dlmleka
- **150** mlulja
- **1** kašicicašecera
- **2** kašicicesoli
- **1** kockakvasca

Fil:

- **100** gsira
- **4** žumanceta
- **125** gmaslaca
- **po želji** usam, lan...

Premaz:

- **1** žumance
- **3** kašikemleka

Priprema

U mlakom mleku izmrviti kvasac sa šecerom. Sjediniti vodu, ulje i so, pa dodati kvasac. Sa brašnom zamesiti testo i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na pet delova. Svaki deo razviti na veličinu pleha približnih

dimenzija 25x35cm.

Prvi deo staviti na prethodno podmazan pleh, pa premazati sa omekšalim maslacem. Razviti drugi deo, pa staviti preko prvog i takoe premazati maslacem. Razviti treci deo, pa premazati filom (sjediniti sir i žumanca). Razviti cetvrti deo i opet premazati maslacem. Razviti i peti deo, pa ga premazati sa razmucenim žumancetom i mlekom. Iseci pitu na kocke željene velicine. Po želji posuti semenkama i ostaviti na pola sata. U meuvremenu rernu zagrejati na 180 stepeni i peci pitu oko 30 minuta.

Savet