Lažna sukana pita



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**mlakog mleka
- **200 ml**mlake vode
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **2 kašicice**soli
- **600-700 g**brašna

Za premazivanje:

- **1/2 pakovanja**margarina
- **50 ml**ulja

Za nadev:

- **po želji**tvrdi beli sir

Priprema

U malo mlakog mleka pomešati kvasac, dodati kašicicu šecera i malo brašna, pa ostaviti da nadoe. Kad se aktivira, dodati ulje, ostatak mlakog mleka, mlaku vodu so, a brašno dodavati postepeno. Zamesiti glatko testo i ostaviti ga da odmori pet minuta. Zatim testo podeliti na šest jednakih loptica i ponovo ih ostaviti da odmore pet minuta.

Svaku lopticu oklagijom rastanjiti na precnik od oko 15 cm i premazati otopljenim margarinom pomešanim sa uljem. Preko premaza posuti malo brašna, kako se premaz ne bi razlivao. Kore slagati jednu preko druge (poslednju ne treba premazivati).

Ostaviti ih da tako naslagane odmore pet minuta, a zatim ih razviti u pravougaonik debljine oko pola centimetra.

Celu koru preliti ravnomerno preostalim premazom i posuti usitnjenim tvrdim sirom. Zarolati 1/3 kore, pa okruglim nožem za picu preseci, tako da se formira zasebna kora.

Postupak ponoviti još dva puta, da bi se dobile tri rolne.

Svaku rolnu rastegnuti još malo i uvrteti poput konopca. Dobijene rolne motati u okrugloj tepsiju u krug, jednu nastavljajuci na drugu.

Premazati ih mešavinom margarina i ulja, posuti susamom i staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni da se pece.

Kad pocne da rumeni, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci dok lepo ne porumeni.

Savet