

Starinska pita sa prazilukom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- mlaka voda
- so
- mast
- 5-6 struka praziluka
- suvi zacin

Priprema

Ova kolicina je za jednu pitu. Znacni umesiti lepo, brašno, mlaku vodu, i so. Kada se lepo umesi odvojiti dve loptice, razvuci tano i namazati istopljenom mašcu. Uviti. Tako i uraditi sa drugom lopticom. Dok malo odstoji, iseci praziluk i upržiti ga, posoliti po ukusu. Nauljati tepsiju, razvuci lepo jednu koru i staviti u tepsiju, staviti fil i odozgo staviti drugu koru.

Odozgo namazati istopljen mast.

Peci dok ne porumeni i kada se izvadi pecenu pitu poprskati vodom.

Pokriti krpom da malo odstoji.