

Pita sa prazilukom (5)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **200 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **50 g** margarina
- **1** jaje
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 jaje** za premazivanje
- **180 ml** pavlake
- **2** praziluk
- **3 kašike** ulja

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode, dodati kašičicu šećera pa ostaviti da uskisne. U posudu za mešenje staviti pola kolicine brašna, so, omekšali margarin, jaje, ostatak vode, nadošli kvasac i mleko. Postepeno dodavati ostatak brašna i umesiti testo.

Ostaviti testo na toplom mestu da naraste. Nakon toga premesiti testo pa ga podeli na cetiri dela. Praziluk sitno iseckati pa ga propržiti na ulju. Svaki deo testa razviti oklagijom po dužini. Pomešati praziluk sa pavlakom i tim

nadevom namazati testo.

Svaki deo testa uviti u rolat i onda u podmazanu okruglu tepsiju uvijati u krug. Tako sa svim testom formirati pitu savijacu.

Izmutiti jaje premazati pitu i onda ostaviti na toplom mestu 15 minuta. Nakon toga staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet