

Pita u zatvoru



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 struk** praziluka (beli deo)
- **600 g** brašna
- **50 ml** ulja
- **300 g** sira
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **4 srednja** krompira
- **200 ml** mleka
- **po ukusu**
- **3** jajeta
- **po potrebi** biber

Priprema

Krompir oljuštiti i staviti da se kuva. Praziluka oljuštiti, saseckati i dodati ulje, so, biber i pržiti da omekša. Kada omekša izmrviti sir i dodati 1 jaje. Sve zajedno mešati da se fil sjedini.

U malo mleka staviti kvasac da nadoe. U odgovarajuću posudu staviti brašno, ulje, so, 1 jaje, ispasirani krompir i nadošao kvasac. Formirati loptu i ostaviti 30 minuta da naraste na toplom. Od nadošlog testa formirati 2 lopte.

Razvuci okruglu koru i staviti u podmazanu brašnom posudu tepsiju br. 30. Preko testa staviti pripremljen fil. A drugu loptu razviti što tanju koru i nožem iseci na tanke trake.

Trake rasporediti dijagonalno preko fila (kao na slici) pa premazati umućenim jajetom. Zatim u suprotnom

pravcu opet dijagonalno staviti trake i premazati jajetom.

Posipati susamom i staviti u zagrejanu rerni na 220 stepeni oko 15 minuta, smanjiti na 150 stepeni i peci još 20-ak minuta.

Savet