

Pita sa sirom i prazilukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **4 kašike** ulja
- **oko 400 ml** vode

Nadev:

- **300 g** praziluka
- **300 g** mladog sira

Priprema

Prosejati brašno, posoliti ga, sipati ulje, pa podlivajući toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga desetak minuta da odmori. Praziluk oprati, iseckati i kratko propržiti, tek da uvene. Pomešati ga sa sirom, posoliti i pobiberiti. Testo podeliti na loptice i svaku rasuci oklagijom na velicinu tanjirica. Broj loptica i velicina zavisi od tepsije u kojoj ce se peci. Kod mene su bila dva pleha od pecnice, sa po dve kore, za svaku mi je trebalo po 8 loptica, znaci-16 po plehu. Korice premazati uljem, njih 7, slagati jednu na drugu, i poklopiti osmom, nju ne premazivati. Rasuci koru velicine pleha, postaviti je u nju, nauljiti i raspodeliti nadev. Isto uraditi i sa drugom korom, pa preklopiti preko fila. Premazati uljem i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni, vi znate najbolje svoj šporet, kod mene je ova T idealna, dok ne porumeni. Izvaditi pitu, poprskati vodom i vratiti na par minuta nazad, da voda ispari. Pecenu pitu izvaditi i prekriti kuhinjskom krpom. Poslužiti uz jogurt.

Savet