

Pita sa gotovim korama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgtankih kora za pitu**

Fil:

- **400 g** sitnog sira
- **5** jajeta
- **250 g** gustog jogurta
- **150 ml** mleka
- **50 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašica** šecera
- **2 kašice** soli

Za premazivanje kora:

- ulje

Za premazivanje pite:

- **50 g** rastopljenog maslaca
- **3 kašike** fila

Priprema

Kore podeliti tako, da svaki rolat ima po tri kore. Uzeti tepsiju, vel. 34cm, pa je dobro premazati maslacem/uljem.

Fil : U topлом млеку, са dodатком кашице шећера, подици квасац. У ванглику разбити јага, па ih, миксером, добро умутити. Dodati jogurt, pripremljeni квасац и брашно. Umutiti, da nema grudvica od brašna. Na kraju ubaciti sitan sir i so (ako vam je sir slan, so nije potrebna) i sjediniti sa ostalim sastojcima. Od fila odvojiti tri kašike na stranu (za premazivanje pite).

Na radnu površinu raširiti jednu koru, premazati je uljem, preklopiti drugom korom, koja se isto premaže uljem i, na kraju se stavlja treća kora. I trecu koru premazati uljem, pa rasporediti, по целој кори, деоfila (око 3-4 кашике fila). Koru umotati u rolat, saviti u oblik puža i staviti na sredinu tepsije.

Nastaviti са filovanjem kora, savijanjem у rolate и reanjem у krug, oko postavljene kore.

Pitu izbockati cackalicom i premazati je mešavinom rastopljenog maslaca i odvojenog fila. Ostaviti pitu да одмара пола сата, па је ставити да се пеце, у претходно загрејаној рензи на 180 степени, док не добије rumenu боју.

Pecenu pitu izvaditi, покрити кухинском крпом и оставити да се прохлади, па је исечи и послужити. Moja deca, a i ja, nismo mogli da sacekamo da se pita prohlađi, vec sam je sekla vrucu (zato izgleda mekana, više nego što jeste), pa se "hladila" u tanjurima...

Ovo je još jedan recept пите са сиром, од готових кора (имам ih више objavljenih), и не зна се који је од кога лепши. Jedno им је zajednickо - да се, заиста, добија веома укусна пита, за kratко време прављења, која је слична (не каžem иста, jer то не може ни да буде) domaćoj piti.

Savet