

Pita sa gotovim korama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih 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** kašičica šećera
- **2** kašičice 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 toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu razbiti jaja, pa ih, mikserom, dobro umutiti. Dodati jogurt, pripremljeni kvasac i brašno. 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 treću koru premazati uljem, pa rasporediti, po celoj kori, deo fila (oko 3-4 kašike fila). Koru umotati u rolat, saviti u oblik puža i staviti na sredinu tepsije.

Nastaviti sa filovanjem kora, savijanjem u rolate i re?anjem u krug, oko postavljene kore.

Pitu izbockati cackalicom i premazati je mešavinom rastopljenog maslaca i odvojenog fila. Ostaviti pitu da odmara pola sata, pa je staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni, dok ne dobije rumenu boju.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi, pa je iseci i poslužiti. Moja deca, a i ja, nismo mogli da sacekamo da se pita prohladi, vec sam je sekla vrucu (zato izgleda mekana, više nego što jeste), pa se "hladila" u tanjirima...

Ovo je još jedan recept pite sa sirom, od gotovih kora (imam ih više objavljenih), i ne zna se koji je od koga lepši. Jedno im je zajednicko - da se, zaista, dobija veoma ukusna pita, za kratko vreme pravljenja, koja je slicna (ne kažem ista, jer to ne može ni da bude) domacoj piti.

Savet