

Posna pita sa pecenim paprikama i majonezom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore:

- **500 g** kora za pitu

Nadev:

- **500 g** pecenih paprika
- **5-6 kašika** posnog majoneza
- **malo** soli
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malo** mlevenog bibera

Prskanje i posipanje po korama:

- **malo** tople vode
- **maloulja**
- **malosuvog** kvasca
- **150 g** posnog kackavalja

Priprema

Pecene paprike ocistiti od ljuske, peteljki i iseckati na sitnije komade.

Dodati posni majonez.

Posoliti, dodati biber i suvi zacin i sve izjednaciti mešanjem.

U drugu ciniju staviti malo vode i suvog kvasca, pa dodati malo ulja, za prelivanje kora i savijene pite pre pecenja.

Kore razdvojiti i grupisati po tri komada za svaki list pite.

Na radnoj površini raširiti jednu koru, poprskati je sa malo pripremljenog rastvora.

Po kori narendati malo posnog kackavalja.

Preko prve kore staviti drugu kori, pa i nju malo poprskati i narendati kackavalj.

Staviti trecu koru i poprskati.

Uz ivicu gornje kore staviti nekoliko punih kašika nadeva od pecenih paprika i ravnomerno ga rasporediti duž ivice kore.

Narendati kackavalj.

Uviti u rolat i staviti u pleh na pek papir.

Nadevanje pite nastaviti dok se ne utroše kore i nadev.

Pite pre pecenja poprskati sa malo preostalog rastvora od ulja, vode i kvasca.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 170`C, da pita porumeni.

Savet

Peena paprika i majonez su udotvotni sastojci u ovoj piti neverovatno dobrog ukusa...