

Pita sa sirom i prazilukom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** heljdinih kora za pitu

Fil:

- **1/2 kg** mrvljenog sira
- **300 g** očišćenog praziluka
- **300 ml** jogurta
- 3 jajeta
- **1,5 kašičice** soli

Smesa za premazivanje kora:

- 3 jajeta
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **180 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli

Priprema

Fil: Praziluk iseckati sitno (ne prži se). U vanglicu razbiti jaja i, viljuškom, ih umutiti (samo da se sjedine). Dodati jogurt, so, mrvljeni sir i sjediniti, sve, sastojke. Na kraju ubaciti praziluk i promešati.

Smesa za premazivanje kora: U toplom mleku razmutiti suvi kvasac i ostaviti ga na stranu. U, odgovarajucu, posudu razbiti jaja i mikserom ih umutiti. Dodati ulje i sjediniti ga sa jajima. Sipati mleko sa kvascem i so. Ubaciti, odjedanput, brašno, pa ga, mikserom, dobro umutiti, da ne ostanu grudvice.

Uzeti, veci i dublji, pleh, vel. 43x33cm. Dno i stranice pleha premazati uljem. U podmazani pleh staviti dve kore i svaku premazati sa po dve kašike smese za premazivanje. Zatim reati kore i svaku koru premazivati sa smesom za premazivanje, pa preko posipati deo fila. Na kraju ostaviti dve kore (kao na pocetku). Staviti jednu koru, premazati je smesom za premazivanje, pa preklopiti drugom korom.

Pitu, zatim, iseci na parcice, po želji. Celu pitu preliteri ostatkom smese za premazivanje i staviti je da se pece u, prethodno zagrejanom, reneru, na 190 stepeni.

Kada pita porumeni, izvaditi je iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi (ako želite da vam korica ostane hrskava, ne prekrivati pitu). Prohlaenu pitu poslužiti sa jogurtom.

Savet