

Kosovska filija



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za kore:

- **1 kgbrašna**
- **5jaja**
- **700 mlmleka**
- **500 mlvode**
- **2 kašikesoli**

Za premazivanje kora:

- **500 gkajmaka**
- **200 mlulja**

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati prosejano brašno, mleko, vodu i so. Gustina treba da bude malo gušća nego za palacinke.

Prava filija se pece pod sacem (kao što sam to ja uradila), mada može i u kucnoj varijanti u elektricnom šporetu sa ukljucenim samo gornjim grejacem. Sastaviti kajmak i ulje... ovo nam je za premazivanje kora.

Zagrejati tepsiјu podmazanu sa malo ulja, pa sipati jednu vecu kutlacu smese za filiju. Rasporediti kašikom. Zagrejati koru sa vrelim sacem, 1-2 minuta, skloniti sac, pa koru premazati sa smesom od kajmaka i ulja.

Opet vratiti sac (koji uvek stoji nad vatrom da bude vreo), držati 1-2 minuta, skloniti i premazati smesom za

filiju. Znaci ide kora-premaz-kora i tako do kraja. Zatim ispecenu filiju staviti još 10-15 minuta na vatru poklopljenu sa sacem.

Seci u kocke i uživati u svakom zalogaju... sa sirom ili jogurtom... mada je meni najlepša bez icega.

Savet

Uz malo dobre volje, znanja i veštine nastane ova predivna pita jedinstvenog ukusa.