

Kosovska filija



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **1 kg** brašna
- **5** jaja
- **700 ml** mleka
- **500 ml** vode
- **2 kašike** soli

Za premazivanje kora:

- **500 g** kajmaka
- **200 ml** ulja

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 uključenim samo gornjim grejacom. Sastaviti kajmak i ulje... ovo nam je za premazivanje kora.

Zagrejati tepsiju 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.