

Pitice od sukanih kora



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **300 ml** vode
- **1 kašika** soli

Za fil:

- **3** jajeta
- **400 g** tvrdog sira

Za premazivanje kora:

- **150 g** svinjske masti

Priprema

U vanglici za mešenje testa sipajte brašno, u sredini brašna napravite udubljenje, sipajte ulje i so, toplom vodom zamesite glatko testo. Testo podelite na osam jufki u veličini pogacice. Sve jufke jednu do druge poreajte i pokrijte pamucnom krpom, ostavite na toplom da odmara oko 10 minuta. Za to vreme pripremite fil. U ciniju sjedinite sir i jaja, u tiganju istopite svinjsku mast. Radnu površinu posipajte sa puno brašna. Zatim uzmite prvu jufku pa je razvijte oklagijom u tanku providnu koru, (puno brašna posipajte po kori dok sucete, da se ne lepe za oklagiju i radnu površinu, a kora bice sve tanja). Koru poprskajte rastopljenom svinjskom mašću i pospite fil od sira i jaja, (-možete dodati obareni spanac ako volite zeljanicu).

Lagano koru urolajte u rolat zatim je savijte u krug kao puž. Postupak i način ponovite i sa ostalim jučkama. Na podmazanom plehu svinjskom mašću, složite krugove banice. Banicu poprskajte vrelom mašću, pecite je u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta odnosno dok blago ne porumeni. Gotovu pitu pokrijte pamucnom krpom. Služite je toplu sa kiselim mlekom.

Savet

Probajte nije bauk napraviti banicu i sukati kore... kao što su naše bake to znale! Prijatno!