

Kisela pita sa urdom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **100 ml** ulja
- **275-300 ml** tople vode

Za nadev:

- **350 g** urde

Priprema

Kvasac podici sa kašičicom šecera. Brašno prosejati, posoliti, uliti ulje, promešati prstima, pa postepeno dodavati vodu, i zapoceti mešenje. Dodati i i nadošli kvasac, pa onda energicno mesiti rukom da se dobije meko, podatno testo. Ostaviti ga da "naraste".

Nadošlo testo istresti na pobrašnjenu površinu i podeliti na 5 delova.

Svaki deo oblikovati u kuglu. Oklagijom rasuci koru velicine tesije u kojoj ce se peci. Premazati uljem.

Premazati urdom, pa staviti narednu koru i tako redom.

Poslednju koru premazati uljem, narezati na rombove i ostaviti pitu da još malo kisne.

Ugrejati pecnicu na 200 stepeni i peci da fino porumeni. Izvaditi je, premazati uljem, pokriti cistom krpom i ostaviti da se prohladi. Poslužiti sa jogurtom.

Savet