

Kraljevska lisnata pita



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **700-800 g** mekog brašna
- **1/2** margarina
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kašika** soli
- **po potrebi** mlake vode
- **1 kašika** sirceta
- **1 kašičica** šecera
- **1 kesica** kvasca
- **1/2** čaše kiselog mleka

Fil I:

- **3 šoljeseckane** sveže blitve (ili spanac)
- **150 g** sitnog (mravljenog) sira
- **1** jaje

Fil II:

- **100 g** ljutog kecapa
- **100 g** pizza kecapa
- **150 g** salame pilecih prsa
- **1 kesica** origana

Za premaz:

- **1 puna kašik**amekog margarina
- **1/2** **čaš**ekiselog mleka
- **po potrebi**susama

Priprema

Kvasac razbiti u malo mlake vode sa šećerom i malo brašna i ostaviti da naraste. U vanglicu staviti ostatak brašna i so, dodati narasli kvasac, jaje, ulje, kiselo mleko, sirce i mlakom vodom umesiti meko testo. Pokriti kesom i krpom i ostaviti da naraste 30tak minuta.

Testo staviti na radnu površinu, umesiti malo pa podeliti na 4 dela. Svaki deo podeliti na pola. Znaci trebate dobiti 8 kuglica. 4 kore po 2 loptice.

Svaku lopticu razviti u manji krug. Spajati za svaku koru po dve razvijene kuglice i izmeu narendati po malo margarina.

Uzeti prve dve razvijene kuglice i razviti koru velicine tepsije. Ja sam pekla u vecoj tepsiji. Premazati je i staviti koru. Staviti polovinu prvog fila. *Pomešati saseckanu blitvu ili spanac, sir i jaje.

Razviti drugu koru i staviti preko fila. Naneti drugi fil. *Pomešati ljuti i pizza kecam i dodati origano. Premazati koru i poreati kolutove pilecih prsa.

Razviti trecu koru, staviti u tepsiju i premazati je drugom polovinom fila 1. Preko toga staviti cetvrtu koru i krajeve lepo upakovati, ispretiskati da se spoje.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 160C-180C. Pitu iseci. Pomešati omekšali margarin (može i margarin za mazanje) i kiselo mleko i premazati pitu. Posuti susamom.

Staviti pitu da se pece. Pitu treba peci na e previše jakoj temperaturi kako bi se lepo i iznutra ispekla, tako da temperaturu rerne prilagodite jacini vašeg šporeta.

Pecenu pitu pokriti krpom na par minuta pa seci po rezovima i poslužiti.

Prijatno :)

Savet

Pita je jako lepa, ukusna i mekana. Ako ostane, staviti u najlon kesu i pokriti krpom, sutradan još mekša. Samo je potrebno peći na srednje jakoj temperaturi da se i unutra lepo ispeče i da površina ne bude previše prepeena. Gornja korica je bila blago krckava, ali mekana kao duša. :)