

Pita sa korama iz tiganja



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo za kore:

- **1/2 kg** brašna
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** soli

Fil:

- **500 g** sira
- **100 g** kajmaka
- **4** jajeta
- so

Za premazivanje kora:

- ulje
- **1 kašika** masti/maslaca

Priprema

Kore: U vanglicu staviti brašno, dodati so i vodu, pa zamesiti testo. Testo odmah prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti ga na 16 delova. Od svakog dela oblikovati jufkicu.

Uzeti jednu jufkicu i razviti je u velicini manje tacne. Obilno je, sa svih strana, premazati uljem. Razviti i drugu

jufkicu i staviti je preko prve. Blago pritiskajući oklagijom razviti koru, za tiganj vel. 28cm. Ostaviti na stranu. Isti postupak uraditi i sa ostalim korama. Znači, dobijamo osam spojenih kora.

Teflonski tiganj samo prvi put premazati uljem (vrlo malo) i dobro ga zagrijati na tihoj temperaturi. Na zagrijani tiganj staviti prvu koru. Kada se kora isprži sa donje strane okrenuti je da se isprži i druga strana. Na odgovarajuću posudu staviti veću kuhinjsku krpu i na nju spustiti prženu koru. Koru pokriti krpom. Na isti način ispržiti i ostale kore (trudite se da tiganj ne podmazujete, jer tada kore dobijaju poseban ukus) i reati ih jednu preko druge ispod kuhinjske krpe.

Kada su sve kore ispržene, preokrenuti ih (ona što je bila zadnja, sada je prva) i blago ih odvojiti jednu od druge. Znači imamo 16 korica.

Dublju tepsiju vel. 28cm podmazati uljem. Složiti četiri korice na dno tepsije, preklapajući ih, ali tako da deo kora bude preko tepsije. Za fil dobro pomešati sve sastojke. Poreane korice popskati uljem i staviti 2-3 kašike fila. Zatim staviti dve korice, poprskati ih uljem i staviti deo fila. Isto uraditi sa još dve korice. Preko fila staviti jednu kašiku nerastopljene masti/maslaca. Masnocu ravnomerno rasporediti preko cele površine kora. Nastaviti postupak slaganja i sa ostalim korama i filom. Zadnji sloj fila prekriti korama koje su bile preko tepsije. Kore dobro premazati uljem i staviti da se pita peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Kada pita porumeni izvaditi tepsiju i pitu prekriti kuhinjskom krpom. Ostaviti je da se prohladi, pa je preokrenuti na dasku za secenje (donja korica sada je na površini).

Iseci pitu i poslužiti. Ukus pite vratice vas u detinjstvo, kao kada su nam naše bake i majke pekle kore na šporetu na drva.

Savet