

## *Pita na parcad i Pletenica sa cokoladom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600-700 g** brašna
- **1 kašika** grčkog jogurta
- **100 ml** vode
- **150 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** kvasca

#### **Za premazivanje kora:**

- **1 štangla** margarina
- **3-4 kašike** ulja

#### **Fil za pitu:**

- **250 g** sira
- **1/2** čaše kisele pavlake
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **za premazivanje** ulje
- **za posipanje** susam

#### **Za pletenicu:**

- **1 kockica** margarina
- **50** g cokolade

## Priprema

U mlakoj vodi razbiti kvasac sa malo brašna i šećera i ostaviti da nadoe. U vanglicu staviti brašno, so, jogurt pomešati sa vodom pa dodati brašnu i dodati narašli kvasac.

Umesiti meko testo i ostaviti kratko na toplom mestu. (Kratko, dok pripremite fil i premaz, oko 20tak minuta). Za to vreme oropiti malo margarin i dodati mu ulje. Sjediniti sir, kiselo mleko i pecivo.

Testo podeliti na 7 delova. Razviti jedan manji krug i premazati ga mešavinom ulja i margarina, pa preklopiti drugim. Napraviti tako 3x po dve kore. Poslednja loptica je za pletenicu.

Uzeti prve dve kore i rastanjiti u krug velicine tepsije. Poprskati malo uljem i margarinom i premazati polovinom fila, razviti druge dve kore i staviti preko fila, malo poprskati pa naneti ostatak fila, a na kraju poklopiti trecom korom. Upakovati malo krajeve. Ukljuciti rernu da se zagreva. Pitu iseci na kockice i premazati samo uljem. Ostaviti na narasta dok se rerna zagreje, zatim svaku kockicu posuti sa malo soli i susama i staviti da se pece.

Dok se pita pece razvuci koru od poslednjeg dela testa i premazati otopljenom cokoladom i margarinom. Uviti kao štrudlu, pa preseći štrudlu uzdužno i uviti trake jedna oko druge pa ataviti u duguljati kalup za hleb ili pleh. Staviti da se pece kada se pita ispece.

## Savet

Pitu sei po rezovima kada se prohladi i poslužiti uz ajvar, sir, jogurt, sa ime god volite. Lepa je i bez iega. Pita je mekana kao suner :) i sutradan je kao tek ispeena. Pletenicu sei kada se prohladi, taman dok se pita smaže, onda dezert :) posuti prah šeerom po želji :) volim ovako 2u1 veere, sa slanim i slatkim delom :) pa još ostane i za doruak :)