

Pita na parcad i Pletenica sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g**brašna
- **1 kašikagrckog jogurta**
- **100 ml**vode
- **150 ml**mlake vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica**akovasca

Za premazivanje kora:

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

Fil za pitu:

- **250 g**sira
- **1/2 caše** kisele pavlake
- **1 kašicicaprška** za pecivo
- **za premazivanje**ulje
- **za posipanje**esusam

Za pletenicu:

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

Priprema

U mlakoj vodi razbiti kvasac sa malo brašna i šecera 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 topлом 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 tepsi. 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 preseci štrudlu uzdužno i uviti trake jedna oko druge pa ataviti u duguljati kalup za hleb ili pleh. Staviti da se pece kada se pita ispeče.

Savet

Pitu sei po rezovima kada se prohladi i poslužiti uz ajvar, sir, jogurt, saime 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 :)