

## Vranjanska samsa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gkora za pitu

#### Za nadev:

- **3** dlmlake vode
- **25** gkvasca
- **125** gmasti rastopljene
- **7 do 9** kašikabrašna
- **1/2** kašičice soli

#### Za preliv:

- **2** dlkisele pavlake
- **2** dljogurta
- **3** češnjabelog luka

### Priprema

Kvasac razmutiti u mlaku vodu, dodati rastopljenu mast i brašno da se dobije retka smesa, otprilike kao smesa za palacinke. Kore preseccii na pola da bi bile manje rolnice, a i ne mora. Na svaki list naneti 2 kašike smese, razmazati po celoj površini i uviti u rolnu pa je umotati. Rolnice reati u nauljenu tepsiju ili obloženu pek papirom i poprskati uljem odgore. Peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Desetak minuta pred kraj pecenja pitu premazati sa umucenom pavlakom, jogurtom i sitno seckanim i izgnjecenim belim

lukom. Prijatno!!!

**Savet**