

Pita sa griz premazom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 (500 g)**debelih kora

Za fil:

- **6**krompira (srednje velicine)
- **4** **glavice**crnog luka (srednje velicine)
- **200** gribanog kiselog kupusa
- **1 kašika**masti
- **1 kašica**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice**mlevenog bibera

Za premaz kora:

- **3**jajeta
- **3 kašike**pšenicnog griza
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kašice**mlevenog bibera
- **1 kašica**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**masti
- **100 ml**jogurta

Za podmazivanje pleha:

- **1 kašikamasti**

Za premazivanje pite:

- **1 kašikamasti**

Za prelivanje pite:

- **200 ml** vrele vode
- **1 kašikamasti**
- **2 kašikafila** za premazivanje kora

Priprema

Izdinstati kiseli kupus. Oguljeni krompir i luk iseckati na sitne kockice.

Dodati začine i kiseli kupus, mast, promešati.

U drugu posudu staviti sve sastojke za fil za premazivanje kora i umutiti fil.

Staviti jednu koru na radnu površinu i na nju 4 kašike premaza.

Ravnomerno razmazati premaz.

Na jedan kraj premazanih kora staviti 5 kašika fila i jednu kašiku premaza.

Urolati kore.

Postupak ponoviti još tri puta. Dobiju se 4 rolata.

Podmazati dno i ivice okruglog pleha. Uvijati rolate kao kucicu od puza. Premazati pitu sa mašcu.

U rernu zagrejanu na 200C staviti pitu da se pece 15 minuta. Na slici je kako izgleda posle 15 minuta pecenja. Zatim preliti pitu za vrelom vodom, mašcu i 2 kašike premaza. Vratiti u rernu još 15 minuta.

Isključiti rernu i ostaviti da se prohladi pa iseci na željenu velicinu.

Savet

Pita je izdasna. Pleh za peenje može i pravougaoni.