

Kuglof pita sa gotovim korama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** gotovih kora za pite

Za prelivanje kora:

- **3** jaja
- **300 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **250 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **ili 1/2 kockice** svežeg kvasca

Fil:

- **1/2 kg** sitnog sira
- **3** jaja
- **150 g** očišćenog zelja
- (može i spanac, blitva ili kopriva)
- **1+0,5 kašičice** soli

Za premazivanje kalupa za kuglof:

- 30 g maslaca

Priprema

Smesa za preliivanje kora: Prvo napraviti ovu smesu i ostaviti je na stranu, dok se drugi sastojci pripreme. U toplom mleku, sa dodatkom kašice soli, sipati kvasac iz kesice, promešati i ostaviti da se aktivira. U vanglicu razbiti jaja i mikserom ih umutiti (jaja ne treba puno mutiti, samo da se povežu). Dodati ulje i pripremljeni kvasac. Sjediniti mikserom. Na kraju dodati brašno i so. Mutiti da se svi sastojci sjedine i da ne ostanu grudvice od brašna.

Fil: Zelje ocistiti i sitno iseckati. Posuti sa pola kašice soli, promešati i ostaviti 10-ak minuta. Zatim ga rukom dobro iscediti. U odgovarajuću posudu staviti sir i dodati so (ako vam je sir slan so ne treba dodavati) i jaja. Viljuškom dobro sjediniti. Dodati isečeno zelje i promešati.

Kalup za kuglof vel. 30cm dobro premazati maslacem (ukoliko nemate kalup za kuglof ove velicine, pitu spremite u odgovarajućoj dubljoj posudi). Dve kore stavite na suprotnim stranama kalupa, tako da 1/3 kora bude ozvan kalupa. Jednu koru podeliti na pola, pa je staviti između postavljenih kora. Preliti ih sa 3-4 kašike smese za preliivanje.

Ostatak kora podelite tako da u svakom redu imate po dve kore. Nabrati blago jednu koru i staviti je na jednu stranu kalupa, isto uraditi i sa drugom korom. Preliti ih smesom za preliivanje i posuti sa delom fila. Nastaviti postupak ređanja - po dve blago nabrane kore-smesa za preliivanje-fil... i tako do kraja. Na kraju, kore koje su bile preko kalupa vratiti ih unutra i prekriti fil. Ostatkom smese za premazivanje preliti i te kore.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Staviti pitu da se pece. Kada pita blago porumeni, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i ispeci pitu do kraja, odnosno dok dobro ne porumeni. Kada je pita pecena, iskljuciti rernu i ostaviti pitu u rerni još pet minuta.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne i preokrenuti je na odgovarajuću tacnu.

Prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Poslužite je sa salatam po želji ili samo uz jogurt...

Savet