

# *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:**

- 3jaja
- **300 ml**mleka
- **150 ml**ulja
- **250 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- ili **1/2 kockice**svježeg kvasca

### **Fil:**

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

### **Za premazivanje kalupa za kuglof:**

- 30 gmaslaca

## Priprema

Smesa za prelivanje kora: Prvo napraviti ovu smesu i ostaviti je na stranu, dok se drugi sastojci pripreme. U toplom mleku, sa dodatkom kašicice soli, sipati kvasac iz kesice, pomešati 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 kašicice soli, pomešati 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 isceeno zelje i pomešati.

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 prelivanje.

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 prelivanje i posuti sa delom filja. Nastaviti postupak reanja - po dve blago nabrane kore-smesa za prelivanje-fil... i tako do kraja. Na kraju, kore koje su bile preko kalupa vratiti ih unutra i prekriti filjem. 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 salatom po želji ili samo uz jogurt...

## Savet