

Bosanska pita uz dašak Grčke



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Tijesto:

- **680 g** pšenicnog brašna
- **1 kašičica** soli
- **oko 450 ml** mlake vode
- ulje

Fil:

- **300 g** feta sira
- **400 g** svježeg sira
- **1** jaje
- **2** žumanca
- **malosoli**
- **po ukusu** miroija ili origano

Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno 15-tak minuta. Tijesto razvaljati, premazati uljem, pa ostaviti da "odmara" 10-tak minuta. Sjediniti svježi i feta sir, dodati umucena jaja, so i miroiju ili origano. Sve dobro sjediniti. Tijesto razvuci što tanje, pažljivo povlaćeci od centra prema krajevima. Na kraj razvucenog tijesta rasporediti trećinu nadjeva od sira, pa zarolati. Oblikovati tzv. formu puža. Staviti u pleh, premazan uljem. Postupak ponoviti još dva puta, da se sastojci utroše a pleh popuni. Pitu pokapati uljem.

Pitu peci u pecnici, zagrijanoj na 210 C oko 35 minuta... da fino porumeni!

Pecenu pitu, po želji, premazati parčetom putera ili sa malo maslinovog ulja ili sa par kašika kisele pavlake, pa vratiti u isključenu pecnicu još par minuta. Takoe, pitu možete samo poprskati sa malo toplog mlijeka ili vode i vratiti kratko u pecnicu. Poslužiti toplo, uz kiselu pavlaku, jogurt ili sezonsku salatu!

Savet