

Posna pita (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **250 g** biljnog kackavalja
- **150 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode
- **100 ml** piva
- **4 kašike** pšenicnog griza
- **4 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po želji** susama

Priprema

Ulje, pivo i kiselu vodu pomešati, pa im dodati griz, brašno, prašak za pecivo i sve dobro ujednaciti. Odvojiti po četiri kore za pitu. Staviti prvu koru, premazati je pripremljenim prelivom i preklopiti drugom korom.

Postupak stavljanja i premazivanja prelivom ponavljati. Staviti i četvrtu koru i nju premazati prelivom. Preko je posuti rendanim biljnim kackavaljem. Krajeve kora zatvoriti kako nadev tokom pečenja ne bi curio.

Zatim sve uviti u rolat i odložiti u pleh obložen pek-papirom. Postupak ponavljati i sa preostalim korama.

Poreane rolate od kora po celoj površini premazati prelivom (ukoliko ga je ostalo) i posuti susamom. Peci u

rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet