

Slana pita sa orasima - posna



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g gotovih kora za pitu
- 300 g oraha
- 4 dl kisele vode
- 3 dl ulja
- 2 kašičice soli
- 1 praška za pecivo

Priprema

Prepeci orahe i sitno samleti. Pomešati u ciniji kiselu vodu, ulje, so i prašak za pecivo.

Podmazati uljem pleh za pecenje (35 x 25 cm).

Na dno pleha staviti jednu koru, premazati rastvorom, staviti još jednu koru i ponovo premazati, pa posuti orasima.

Prekriti korom i postupak ponavljati, dok se ne utroše kore.

Poslednje dve kore ne posipati orasima, nego samo premazivati rastvorom.

Kada je pita složena, iseci pažljivo nožem na kocke, željene velicine i peci u zagrejanoj rerni 20-25 minuta na 180 C.

Pita se može napraviti od domacih kora, pripremljenih prethodnog dana ili ranije, koje se zamese od malo posoljenog brašna sa mlakom vodom, testo podeli na 12-13 jufkica, koje su odmaraju oko 30 minuta, razvija se

kružni oblik vrlo tanko oklagijom na radnoj površini i peku na suvom teflon tiganju oko 20-30 sekundi, sa obe strane.

Za ove kore je potrebno malo više tecnosti, jer su one potpuno tvrde – dehidrirane, za razliku od gotovih kora.