

Pita sa pecurkama (2)



Sastojci

Kora:

- 250 ml mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kašika sirceta
- 1 kašika soli
- 2 žumanca
- 1 caša ulja
- 500 g brašna

Nadev:

- 500 g pecuraka
- 3 kisele pavlake
- 300 g šunke
- 300 g kackavalja
- 1 jaje
- susam (za posipanje)

Priprema

Kvasac staviti u 250 ml mleka i ostaviti da nado?e. Zatim sve sastojke pomešati i umutiti testo. Testo ostaviti da odstoji 1 h.

Nadev I: Prodinstati pecurke i ostaviti da se ohlade. Kada se ohlade dodati im pola pavlake.

Nadev II: Sitno iseckati 300 g šunke, izrendati 300 g kackavalja i u to umešati 1 pavlaku.

Testo podeliti na 3 dela.

Rastanjiti u pleh jednu koru, pa je nafilovati nadevom I, preko nje druga kora, pa nadev II i na kraju treca kora. Umutiti 1 jaje sa 1,5 pavlakom i tom smesom premazati trecu koru i po želji posuti susamom.

Peci u retni dok ne porumeni.