

# **Pita bundevara**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **oko 0,5 l**vode
- **1 kašikasoli**
- **1 dl**ulja
- bundevara
- šecer
- **oko 6 kašikagriza**
- **oko 0,5 l**mleka
- **oko 4 dl**ulja

## **Priprema**

Umesiti testo od brašna, mlake vode, soli i ulja. Testo treba da bude mekano, ali ne previše. Ostaviti jedno pola sata da odmori pa premesiti ponovo. Podeliti ga na dve jufkice. Jufkice razvuci na stolu što tanje-prvo jednu pa drugu. Ja krajeve pokidam jer su deblji i sastavim sa testom koje dobijem kada pokidam krajeve od druge jufkice tako da na kraju imam tri jufkicu i ceo ovaj postupak ponavljam tri puta.

Narendati bundevu i posuti po jednom i po drugom kraju po dužini stola (kao na slici), po bundevi posuti šecer-oko 3-4 kašike i griz oko 1 kašike. Po celoj površini kašikom poprskati mleko otprilike 2-3 dl i ulje oko 2 dl.

Krajeve testa preklopiti i po dužini uvijati pitu. Ja više volim kad je oblika plocice pa je ne uvijam bas vec je više preklapam da se dobije pljosnatija strudlica. Uvijati tako jedan pa drugi kraj da se na sredini stola spoje.

Tepsiju namazati uljem, naseći trake da stanu u tepsiju, trake su u paru po dve štrudlice ali to ne smeta.

Rernu zagrejati na 220 stepeni i peci oko pola sata.

### **Savet**

Dobro je kada testo odmori pa ga onda razvlačiti, samo paziti da se na površini ne osuši. Dobro je pokriti cistom krpom dok odmara.