

Španska pita u slatkoj korpici



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za špansku pitu:

- **5**jaja
- **2** šoljemleka
- **1** šoljaulja
- **1** kisela pavlaka
- **3** šoljekukuruznog brašna
- **2** šoljebelog brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **100** gšunke
- **100** gtvrdog sira
- **3**šargarepice iz turšije
- **3** kašikicesoli
- **50** gsusama

Za korpicu:

- **1**jaje
- **250** gbelog brašna
- **2** dlmlake vode
- **100** gkakaa
- **100** gšecera u prahu
- **1**belance

Priprema

Španska pita: Pre nego što pocnete sa pripremom pite, ukljucite rernu na 200°C. U vecoj posudi umutiti jaja. Dodati kukuruzno brašno, belo brašno pomesano sa praškom za pecivo, mleko, ulje i kiselu pavlaku, sve zajedno umutiti i posoliti. Zatim dodati sitno iseckanu šunku, sir i šargarepu. Smesa bi trebalo da bude malo gušca nego smesa za palacinke.

Sipati u podmazane uljem i brašnom kalupe, od gore posuti malo susamom. U prethodno zagrejanoj rerni pecite pitice dok ne porumene.

Slatka korpica: Zamesiti glatko testo, srednje tvrdoce od navedenih sastojaka, pokriti krpom i ostavite ga da miruje 30 minuta.

Vatrostalnu ciniju, kupastog ili ovalnog oblika, prevrnuti i sa spoljne strane obloziti alu-folijom i u tankom sloju premazati uljem.

Kada je testo nadošlo, odmah razvuci oklagijom na 3-4 mm i seci trakice širine 1-1,5 cm. Preko kalupa poslažete uspravne prutice (trake testa) po želji. Pritisnite sastave prstom da se testo slepi. Testo premazati belancetom i peci.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 steni, nekih 20 do 30 minuta, paziti da ne izgori.

Savet

Idealan poklon za roendane, slave...