

Barenik - (barena pita)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **6 dl** vode
- **100 g** kukuruznog brašna
- **malosoli**
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **50 g** margarina
- **maloulja** za mazanje

Priprema

Brašno, (ne i kukuruzno) so i prašak za pecivo izmešati u plasticnoj vecoj posudi. Vodu zagrejati do ključanja i tako vrelom vodom zamesiti testo. Mešajte kašikom.

Izrucite na dasku za mešenje i za podmešavanje koristite kukuruzno brašno. Testo dobro izradite rukom.

Od testa napravite loptice 10-15 loptica u zavisnosti od velicine tepsije.

Namežite tepsiju uljem i razvlacite loptice do velicine tepsije. Ja koristim tepsiju 35x25cm. Svaku razvucenu lopticu poprskajte sa par kapi ulja (razvucite lopticu poprskajte uljem a onda drugu i opet poprskati uljem, sve dok se svo testo ne potroši). Zadnju koru premažite uljem.

Pecite u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko pola sata dok ne porumeni. Pecenu pitu izvadite iz rerne da se malo prohladi. Pecenu pitu razdvajajte na pojedinačne kore i cepkajte. Zagrejte margarin da provroi prelijte pitu.

Promešajte i poslužite uz sir, jogurt ili mleko.

Savet