

Filovana pita

Interesantna ideja za pitu...

1 Prosejanom braĀnu dodati so i kvasac rastopljen u malo vode. Mlakom vodom zamesiti glatko testo.

2

3

4 Testo oblikovati u valjak. IseĀiti 24 parĀeta, svako parĀe premesiti i razviti u krug preĀnika 10 cm, pa premazati uljem. Spojiti po 4 kruga (tri premazati uljem, a gornji ne) i razviti koru veliĀine tepsije.

5

6

7 Tepsiju premazati uljem, staviti prvu koru, poprskati uljem, naneti jedan deo fila (sir pomeĀati sa jajima), preko drugu koru, poprskati uljem, pa fil i tako redom sve dok se ne utroĀi sav materijal.

8

Sastojci:

brasna 800 g

mlake vode 500 ml

svezeg kvasca 20 g

sol 2 ravne kasicice

ulja nekoliko kasika

kravljeg sira 500 g

jaja 5

10 Zadnji red je kora, malo pritisnuti, iseĀi na veĀe kocke, pokriti Āistom kuhinjskom krpom i ostaviti da stoji 60 minuta na sobnoj temperaturi.

11

12

13 Istim peĀi u peĀnici zagrejanoy na 220 stepeni 10 minuta. Smanjiti temperaturu na 200 stepeni, pa peĀi 10 minuta. Na kraju smanjiti na 180 stepeni i nastaviti sa peĀenjem joĀi oko 15 minuta. Izvaditi iz peĀnice, ostaviti malo da se prohladi

14

15

Napomena:

SluĀiti uz kiselo mleko, jogurt i sliĀno.