



Пита со праз и урда – Бељуш

Фичо, заедно со неговата гостинка Катерина, готвач член на нашата веб-страница, ќе подготват еден од нејзините најпопуларни рецепти, Бељуш.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 600 грама брашно
- 1 лажиче сол
- 1/2 лажиче шеќер
- 2 лажици масло
- 20 грама свеж квасец
- 350 мл млека вода

За ФИЛ ќе ви треба:

- 2 страка праз
- 2 лажици зејтин
- 300 грама урда
- 1 лажиче сол
- бибер
- 3 лажици кисело млеко
- 1 лажица гриз
- 1/2 лажица брашно
- 2 јајца

Чекор 1

Квасецот растворете го во малку млека вода со шеќер и малку брашно за побрзо да развие.

Чекор 2

Замесете го тестото и оставете го да стаса. Празот ситно исечкајте го и пропржете го на масло. Во празот додадете ја урдата и останатите состојки и убаво промешајте.

Чекор 3

Од тестото направете 4 топчиња. Три од топчињата расукајте ги во големина на тавата. Тавата намастете ја со путер за подобар вкус.

Ставете ја првата кора, нанесете го филот, ставете ја втората кора, повторно нанесете од филот и поклопете со третата кора.

Од четвртото топче формирајте долги ремени, исплетете ги и наместете ги на краевите на тавата.



Чекор 4

Оставете ја питата да стаса 10 минути и печете на 200 степени 30 минути.

Чекор 5

Сервирајте!

Совет

Пред да ја сечете питата, почекајте да се излади, за да може да сечете правилни парчиња.

Користени производи:



Тава за пржење



Округла тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk