

# Karelijska pita

**Za 12 komada**

## Testo

200 g mešanog ražanog brašna  
1,3 dl jogurta  
kašičica soli  
50 g margarina  
1 jaje

## Fil

200 g pirinča  
5 dl vode  
2,5 dl mleka  
dl pavlake za kuvanje  
 $\frac{1}{2}$  kašičice belog luka u prahu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
biber  
50 g smrznutog graška  
100 g sira kačkavalja

## Način pripreme

1. Testo: mešano ražano brašno, so, jogurt, promešati varjačom, a zatim rukom zamesiti testo. Gotovo testo ostaviti u frižideru oko 1 sat da se ohladi.
2. Fil: pirinač oprati pod mlazom vode, staviti u odgovarajuću posudu, naliti sa 5 dl vode, posoliti i kuvati dok pirinač ne ostane bez vode. Onda dodati mleko i pavlaku za kuvanje, a zatim beli luk u prahu, biber i grašak. Kada ispari sva tečnost fil ostaviti sa strane da se malo prohladi.
3. Testo staviti na radnu površinu, premesiti i podeliti na 12 jednakih loptica veličine manjih oraha. Prstima razvući testo, a zatim oklagijom na testo debljine par milimetara i prečnika 15 cm. Razviti svih 12 kuglica.
4. Na sredinu testa staviti fil, ivice testa sakupiti ka sredini štipajući testo, praveći modle koje podsećaju na cvet. Ponavljati postupak dok se ne potroši svo testo i fil.
5. Otopiti margarin, premazati pitice, a potom ih premazati i razmućenim jajetom. Peći 15 minuta na temperaturi 220 stepeni. Pečene izvaditi ih iz rerne i posuti rendanim sirom.
6. Servirati i služiti toplo.