

Vlaška suva pita i plašinte

Vlaška suva pita

400 g kora za pitu
200 g suvih šljiva bez koštica
100 g suvog groždja
1,5-2 dl ulja
150 g oraha
250 g šećera
1 kašičica cimeta

Plašinte

3 jaja
1 kašičica sode bikarbone
300 g brašna za testo
300 g rendanog mladog sira
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
1 čaša kiselog mleka
200 g brašna za razvijanje kore
100 g spanaća
1 čen belog luka

Prilog

kiselo mleko po ukusu

Način pripreme

1. Vlaška suva pita: Samleti orahe. Suve šljive sitno iseći, pomešati sa suvim groždjem, orasima i cimetom.
 2. Staviti jednu koru na radnu površinu, poprskati uljem, posuti sa dve kašike šećera i dve kašike fila od oraha, cimeta i suvog groždja. 1/3 kore ostaviti bez fila. Nakon toga staviti drugu koru pa ponoviti postupak, a zatim i treću isto tako.
 3. Bočne ivice pite presaviti ka sredini, pa umotati pitu od filovanog kraja ka praznom kraju. Pitu staviti u dobro nauljen pleh i ponoviti postupak dok se ne utroši sav materijal.
 4. Peći na temperaturi od 180 stepeni oko 20 minuta dok pita ne porumeni.
 5. Servirati je toplu ili hladnu, po ukusu.
1. Plašinte: U zagrejanu posudu dodati malo ulja, a zatim čen belog luka da se proprži i na kraju spanać.
 2. U brašno sipati sodu bikarbonu i dobro promešati. U istu posudu dodati sve

sastojke, sjediniti, pa zamesiti testo. Dodati spanać.

3. Na radnoj ploči razvući komad po komad testa, iseći na komade 6 x 5 cm. Nožem napraviti usek na sredini svakog parčeta testa. Proces ponavljati dok se ne utroši testo.

4. Pržiti u dubokom zagrejanom ulju dok ne porumeni i naraste.

5. Servirati toplo sa kiselim mlekom.