

„Masna“ pita sa sirom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **200 g** svinjske masti
- **oko 1,5 dl** hladne vode
- **2 kašičice** soli

Nadev:

- **500 g** mladog sira
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli

Premazivanje:

- **1** jaje
- **30 g** susama

Priprema

Mast odmeriti i staviti u zamrzivac, na 15-tak minuta, da se malo stegne.

U prosejano brašno dodati so i izmešati. Napraviti udubljenje i izruciti stegnutu mast i hladnu vodu, pa zamesiti meko, glatko testo. Podeliti ga na 4 loptice i staviti u posebne kese u zamrzivac oko pola sata.

Dok testo odmara u zamrzivacu, pripremiti nadev – izmrвити sir, ako nije slan, posoliti ga po ukusu, dodati jaja i izjednaci masu.

Izvaditi prvu lopticu testa i rastanjiti tanko, malo vecih dimenzija od pleha (35x25 cm). Namotati na oklagiju i preneti u nepodmazan pleh (jer je testo masno), tako da ivice malo prepadnu preko stranica pleha. Koru malo izbosti viljuškom.

Staviti trecinu nadeva na prvu koru i rasporediti ga ravnomerno po celoj površini.

Rastanjiti tako i preostale tri kore - preko druge i trece staviti nadev, a cetvrtom korom prekriti pitu.

Umutiti jedno jaje i cetkicom premazati gornju koru, pa obilno posuti susamom.

Zagrijati rernu na 180 C i peci oko 30 minuta, da gornja kora porumeni, a pita se odvoji od stranica pleha (ako je prejako, prekriti folijom, ali ne oblagati oko pleha, da se pita ne potpari).

Seci na kocke i poslužiti uz jogurt ili mleko.

Savet