Moja pita

težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**tople vode
- **1/2 kockice**kvasca
- **50 ml**ulja
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- brašno

Fil:

- **400 g**mrvljenog sira
- **3**jaja
- **1 cša**jogurta (3,2 % mm)
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- ulje

Priprema

Testo: U toploj vodi staviti šrcer, razmrviti kvasac, promešati i ostaviti da uskisne. U vanglicu sipati nadošli kvasac, ulje, so i dodavati brašno da se zamesi mekše testo. Testo odmah podeliti na 9 jufkica i oblikovati ih u loptice. Svaku lopticu premazati uljem i ostaviti da se testo odmori, dok se spremi fil.

Fil: U dublju ciniju staviti sir. Dodati jaja, pa viljuškom umutiti, da se masa sjedini. Dodati jogurt i na kraju prašak za pecivo. Dobro promešati.

Uzeti lopticu testa, pa na radnoj površini (pobrašnjenoj) razviti što veci krug, uz stalno dodavanje brašna. Namotati testo na oklagiju, pa ga prebaciti na caršav i uz pomoc ruku još malo razvuci testo. Testo poprskati sa uljem, naneti preko fil i uz pomoc caršava urolati testo. Zatim ga saviti u oblik puža i reati u podmazan pleh. Tako uraditi sa svim korama i filom. Ostaviti malo fila i uz dodatak ulja premazati pitu. Staviti da se pece, na 190 stepeni.

Savet