

Pita sa feta sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **250 g** margarina
- **300 g** feta sira
- **2** jajeta
- **1** kvasac
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **so**
- **mal**o vode

Priprema

Od brašna, mleka, vode, kvasca, soli i šećera zamesimo testo. Ostavimo da naraste. Pripremimo fil od feta, sira i jaja. Otopimo margarin. Naraslo testo podelimo na devet jednakih loptica. Od prve lopte testa oklagijom razvlacimo koru. Isti postupak ponovimo sa svim loptama. Rastopljenim margarinom premazujemo prvu koru. Na isti nacin jednu preko druge poreamo tri kore. Trecu koru ne premazujemo. Postupak ponavljamo i sa preostalim korama. Od prve novooblikovane kore oklagijom razvlacimo vecu koru velicine tepsije za pecenje. Na isti nacin pripremimo i preostale dve kore. Tepsiju premažemo margarinom. U tepsiju stavimo prvu koru i premažemo je margarinom. Na koru nanosimo polovinu pripremljenog fila. Stavimo drugu koru, premažemo margarinom i filon. Stavimo i trecu koru i samo je premažemo margarinom. Isecemo pitu na kocke i pecemo 50 minuta na 200 stepeni.

Savet

Ukusna, lisnata pita.