

## ***aja-Pita***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **4 kašičice** suvog kvasca
- **3 kašike** ulja

#### **Nadev:**

- **500 g** sira
- **malosoli**

#### **Za posipanje:**

- **po želji** susama

### **Priprema**

Prosejati brašno, pa u njega staviti so i suvi kvasac. Zamesiti meko testo i ostaviti da odmara. Kad udvostruci zapreminu, podeliti ga na 4 lopte.

Svaku loptu rasklagijati na velicinu pleha, pomastiti je i posuti sirom.

Reati, kora, sir, kora... završiti četvrtom korom, premazati je uljem i iseci na rombove ili kocke. Posuti susamom.

Dok se greje pecnica, pita ce lepo odmoriti. Peci je dok ne dobije lepu boju. Izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se ohladi. Služiti uz jogurt, kiselo mleko...

### **Savet**

Prizrenci je služe uz aj, otuda naziv aja-pita...