

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...