Pita na moj nacin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**kora za pitu

Fil 1:

- **400 g**sira
- **5**jaja
- **130 ml**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **1/2 l**kisele vode
- **2 kašicice**soli

Fil 2:

- **100 g**sira
- **2**jajeta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **200 ml**kisele vode
- **1 kašicica**soli
- **70 ml**ulja

Priprema

Od kora odvojiti 4 lista i ostaviti na stranu. U dubljoj posudi staviti sir, pa ga viljuškom izmrviti. Razbiti 5 jaja,

dodati u sir i sve sjediniti. Na kraju dodati 130ml ulja, 1 prašak za pecivo, 2 kašicice soli i 1/2 l kisele vode. Sjediniti.

Uzeti dublju šerpu (ja sam koristila šerpu vel. 28cm) i dno prekriti pek papirom. Stranice šerpe dobro premazati margarinom.

Uzeti jednu, od odvojenih kora i staviti na dno šerpe. Od ostatka kora uzimati jednu po jednu, umociti u pripremljeni fil, blago je na sredini zgužvati i reati, u krug, preko postavljene kore. Kada su se sve kore potrošile (kao i fil 1) pitu prekriti jednom korom (od odvojenih).

Za fil 2 sjediniti sve sastojke i umutiti žicom. Ostale dve kore, koje su odvojene, iskidati na sitne komade i dodati u fil. Izmešati. Fil rasporediti preko pite, sacekati 5 minuta i peci, u prethodno ugrejanoj rerni, na 190 stepeni. Posle 15 minuta smanjiti temperaturu na 170 stepeni i peci pitu, dok ne porumeni.

Pecenu pitu ostaviti u rerni 10-ak minuta, pa je izvaditi. Poslužite je toplu, uz jogurt ili kiselo mleko. Probajte, oduševicete se, jer pita je toliko vazdušasta i narasla, da izgleda kao torta.

Savet