

Lisnata pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **125 g** margarina

Za premaz:

- **125 g** margarina
- **1** žumance
- **1/2 kašičice** soli

Za fil:

- **250 g** sira tvrdjeg sjenickog
- **250 g** sira mekanog sremskog
- **3** jajeta
- **1** belance

Priprema

Sjediniti toplo mleko, kvasac i šecer. Ostaviti 5 minuta da proradi. Dodati meki margarin, so i brašno pa umesiti

glatko testo. Ostaviti na toplo oko 1 sat.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na dve jufke. Svaku istanjiti i premazati umucenim margarinom sa žumancetom i soli.

Krajeve testa zaseci od spolja ka sredini ali ne do kraja, tako da središnji deo ostane spojen. Potom krajeve presaviti ka sredini jedan preko drugog dok se ne dobije gomilica.

Isto pripremiti i drugu jufku i ostaviti 15 minuta. Ispresavijeno testo istanjiti oklagijom. Prvo testo staviti u tepsiju i premazati filom od sira i jaja.

Prekriti drugom korom, iseci na kocke, premazati sa malo ulja ili margarina i posuti susamom.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Jako je fina kao hladna, ja napravim više i onda imam za doruak ujutru.