

Lisnata pita sa kvascem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 500 g** brašna
- **3 dl** mlake vode
- **1 kašika** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje:

- **po potrebi** mast
- **250 g** sira

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i da stane malo, dodati jaje i brašno. Zamesiti testo i dobro izraditi. Podeliti testo na 24 loptice. Svaku lopticu testa razvaljati u krug velicine 10cm. Uzimati 3 kruga staviti jedan na drugi prethodno premazan istopljenom masti. Treći krug ne premazujemo. Tako spojimo i preostale krugove testa. Spajanjem krugova dobili smo 8 krugova koje ćemo razvaljati precnika 30 cm. Tako razvaljan jedan krug stavimo u tepsiju, premažemo sa istopljenom masti, pospemo izmrvljenim sirom, opet razvaljani krug, premažemo masti i posut sirom. Tako uradimo sa svim 8 razvaljanih krugova. Složenu pitu isecemo na kocke, premažemo sa istopljenom masti i ostavimo da stane 20 minuta i pecemo na 200 stepeni dok ne požuti.

Savet