

Gurmanska pita sa sirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu

Za premazivanje:

- **3** jajeta
- **1/2** kockice kvasca
- **7 punih kašika** brašna
- **1** **čaša (od jogurta)** mleka
- **3/4** **čaše** ulja

Za fil:

- **1/2 kg** sira
- **3** jajeta
- **1** **čaša** kisele pavlake

Priprema

Za premazivanje: U toplom mleku podici kvasac. U vanglici umutiti jaja, dodati brašno, ulje i pripremljeni kvasac, pa sve sjediniti.

Fil: Sir izdrobiti viljuškom, dodati jaja i kiselu pavlaku, pa umutiti da bude kremasto.

Odvojiti po cetiri kore, za pet rolata (ukupno bi trebalo da ima 20 kora). Staviti jednu koru na radnu površinu i dobro je premazati sa smesom za premazivanje. Tako uraditi i sa drugom, trecom i cetvrtom korom, reajuci jednu preko druge. Na cetvrtoj kori, duž jedne ivice staviti 1/5 fila. Zaviti rolat i staviti ga u podmazani pleh. Tako uraditi i sa ostala cetiri rolata.

Sa ostatkom smese za premazivanje premazati sve poreane rolate i ostaviti na sobnoj temperaturi, da odstoje, jedan sat. Posle protoka datog vremena staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 C.

Pecenu pitu ostaviti malo da se prohladi, pa poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet