

Gurmanska pita sa sirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za premazivanje:

- 3jajeta
- **1/2**kockice kvasca
- **7 punih kašikabrašna**
- **1 caša (od jogurta)mleka**
- **3/4 cašeulja**

Za fil:

- **1/2 kg**sira
- 3jajeta
- **1 cašakisele 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 odstoe, jedan sat. Posle proteka datog vremena staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 C.

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

Savet