Tiro pita (grcka pita sa sirom)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **300 g**svježeg sira
- **300 g**feta sira
- **200 ml**kisele pavlake
- **100 ml**ulja
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po ukusu**soli

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti sa malo soli u cvrst snijeg. Žumanca umutiti, pa dodati kiselu pavlaku i ulje. Umutiti, pa dodati svježi sir i rendanu feta sir. Sve dobro sjediniti.

Posoliti po ukusu, pa dodati brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti, pa dodati polovinu snijega od bjelanaca. Pažljivo sjediniti, pa dodati i preostali snijeg od bjelanaca. Sipati u pleh, premazan puterom i posut brašnom.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 30-tak minuta. Pecenu pitu rezati na parcad.

Savet

Poslužiti toplu, uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...