

Italijanska pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **200 ml** Moja Kravica kisele pavlake
- **60 g** sira Pecorino Makedoniko
- **30 g** susama
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja

Preliv:

- **1** jaje
- **40 g** griza (dve kašike)
- **100 ml** obranog mleka
- **100 ml** ulja
- prašak za pecivo

Priprema

U ciniji sjediniti **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir**, Moja Kravica kiselu pavlaku, jaje, susam, Pecorino Makedonico sir i ulje, dobro promešati i pripremiti fil za pitu.

U drugoj cinijici sjediniti jaje, griz, mleko, ulje i prašak za pecivo, Promešati I napraviti preliv za kore.

Jednu koru premazati prelivom, preklopiti drugom korom i tako cetiri puta. Rasporediti deo fila od **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**, urolati i staviti rolat u tepsiju.

Rolat premazati prelivom, posuti susamom I staviti da se pece u zagrejnu rernu na 220°C, oko 30 minuta.

Iseci rolate na manju parcad i servirati. Italijansku pitu sa sirom poslužiti toplu.

Savet