

Kisela pita



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 kg brašna
- 1/2 kvasca
- 450 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 1 dl ulja
- 3 dl vode
- 1 kašika šećera
- 1 kašika soli

Priprema

U posudu kašikom razmutiti kvasac, vodu i malo brašna. Kad to nadoe dodati još 3 jajeta, preostralo brašno, ulje, sitan sir, šećer i so. Sastojke umesiti rukom i ostaviti da odstoji. Zatim testo podeliti na 3 dela i svaki razvuci oklagijom. Svaku koru urolati u rolat i poreati ih u tepsiju. Poreano testo u obliku puža premazati uljem i ostaviti da nadoe. Peci na 200 C, oko 40 minuta.

Savet