

## Domaca pita sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za kore:

- **500** g brašna
- **50** ml ulja
- **2 kašičice** soli
- **500 ml** mlake vode

#### Za fil:

- **500** g mladog sira
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli

### Priprema

Za kore: Od navedenih sastojaka umesiti fino glatko testo i podeliti ga na cetiri jufkice. Svaku jufkicu namazati sa uljem i ostaviti da se odmara 30 minuta.

Dok se jufkice odmaraju napraviti fil. Sir izgnjeciti, osoliti po ukusu, dodati jaja i sve promešati.

Kad se testo odmorilo razviti jufku. Uz samu ivicu jufke stavljati pripremljeni fil od sira. Peci na 250 stepeni 25 minuta. Poslužiti uz jogurt, kiselo mleko, ili kefir, po ukusu šta ko voli. Prijatan rucak.

**Savet**