Peynirli Börek



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 lista**kora za pitu
- **4**jajeta
- **1 parce**putera
- **oko 900 g**svježeg sira
- **500 ml**jogurta
- **2 šolje (od 2 dl)**finog kukuruznog brašna
- **2 kašike**kisele pavlake
- **po ukusu**soli
- **malo**ulja
- **malo**mlijeka

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Sjediniti svježi sir, žumanca i so, pa dobro umutiti. Dodati kiselu pavlaku i jogurt, kao i kukuruzno brašno. Sjediniti. Posebno umutiti snijeg od bjelanaca i prstohvata soli. Dodati snijeg od bjelanaca u smjesu sa sirom. Pažljivo sjediniti. U pleh premazan puterom staviti 2 lista kora za pitu, tako da prelaze rubove pleha. Na dno staviti još 2 lista. Preko sipati smjesu od sira.

Preklopiti korama, koje su prelazile rubove pleha. Premazati sa malo ulja.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C. Pecenu pitu poprskati sa malo mlijeka, pa vratiti u iskljucenu pecnicu na 3-4 min.

Pecenu pitu rezati na parcad...

...poslužiti toplu ili hladnu!

Savet

Poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...