

Pita sa Moja Kravica belim sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za fil:

- **1 kg** Moja Kravica belog sira
- **5** jaja
- **po ukusu** soli

Za domace kore:

- **1 kg** brašna
- **2 kašike** soli
- **100 ml** ulja
- **550 ml** mlake vode

Priprema

Prvo pripremiti fil: Sir izgnjeciti pa u to dodati umucena jaja i posoliti po ukusu.

Brašno, so i ulje staviti u vecu vanglu i lagano dodavati vodu. Umesiti fino glatko testo, pa dobijeno testo podeliti na jufkice. Svaku jufkicu namazati sa uljem i ostaviti da se odmara 20 minuta. Kad se testo odmorilo razviti jufku, uz samu ivicu jufke stavljati pripremljeni fil od sira, pa sve to smotati u pužic. Peci na 250 stepeni 25 minuta. Poslužiti uz jogurt kiselo mleko ili kefir po ukusu šta ko voli ili spakovati u kutije za srecan put.

Savet

Vazna napomena: Na slici je pita pravljena od 2 kg brašna za fil je potrebno 2 kg sira.