

Lenja pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **80 g** margarina
- **20 g** svežeg kvasca
- **2 dl** mleka
- **400 g** Moja Kravica belog sira
- **200 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **1** kašak kisele pavlake
- **3** jaja
- **1** žumance
- **po ukusu** soli

Priprema

U malo toplog mleka staviti kvasac da nadoe. U meuvremenu, pripremiti brašno i margarin, pa ih zajedno protrljati kako bi se dobila mrvicasta smesa. Toj smesi dodati nadošli kvasac, jedno žumance, ostatak mleka i malo soli. Umesiti glatko testo i podeliti ga na dva jednaka dela. Jedan deo razvuci i staviti u dublji manji pleh. Od obe vrste sira, pavlake i jaja napraviti fil i rasporediti ga preko testa u plehu ravnomerno. Razvuci drugi deo testa i njime prekriti fil. Krajeve donje i gornje kore lepo spojiti sa strane. Pitu peci na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Poslužiti toplo uz Moja kravica jogurt.