Pita sa krem sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**tankih kora za pitu

Fil:

- **400 g**feta sira
- **250 g**krem sira
- **1 čaša**kisele pavlake
- **3**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**jogurta
- **2 kašicice**soli

...i još:

- ulje

Priprema

U dublju posudu staviti feta sir, pa ga viljuškom izdrobiti. Dodati krem sir, kiselu pavlaku i jaja, i, viljuškom, umutiti da bude penasto. Zatim dodati jogurt, pecivo i so, pa sve, dobro, sjediniti.

Na radnoj površini raširiti jednu koru, popskati je uljem i naneti dve kašike fila. Razmazati po celoj kori. Uzeti

dužu stranu kore i preklopiti je do pola kore. isto uraditi i sa drugom stranom. Poprskati sa uljem i vrlo tanko premazati filom (toliko tanko samo da ne bude suva kora). Preklopiti jednu stranu preko druge, premazati uljem i preklapati, da se dobije trougao.

Dobijeni trougao staviti u podmazani pleh. Nastaviti sa mazanjem kora dok ima materijala. Poreanu pitu premazati sa ostatkom fila i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kada pocne da rumeni smanjiti na 170 stepeni i ispeci do kraja.

Pecenu pitu izvaditi i ne pokrivati. Sacekati da se malo prohladi i poslužiti uz jogurt.

Savet