

Pita sa sirom i kiselom vodom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za fil:

- **400 g** sitnog sira
- **4** jajeta
- **1/2** **čaše** jogurta
- **3 kašike** brašna
- **1 kašik** praška za pecivo
- **2 kašice** soli

Za preliv:

- **1** jaje
- **1** **čaša** (od jogurta **180 ml**) kisele vode
- **1** **kšičica** soli

I još:

- ulje

Priprema

Kore podeliti na tri dela.

Fil: Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca, sa dodatkom soli, umutiti u cvrsti šam. Dodati žumanca, pa penasto umutiti. Zatim, dodati jogurt i brašno sa pecivom. Sjediniti. Na kraju ubaciti i mrvljeni sir, pa sve umutiti.

U, dobro podmazani, pleh poreati prvu trecinu kora i svaku koru poprskati uljem. Posle složene prve trecine kora, sipati jednu trecinu fila. Složiti drugu trecinu kora, prelići sa, drugom trecinom fila i na kraju, složiti i ostatak kora, (sve složene kore prskati sa uljem). Složenu pitu iseci na kocke, pa prelići sa ostatkom fila. Podici, malo, isecene ivice da bi se fil svuda rasporedio.

Za preliv umutiti, dobro, jedno jaje, sa dodatkom soli. Sipati kiselu vodu, sjediniti, pa ravnomerno prelići pitu. Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 C.

Pitu staviti da se pece u zagrejanjoj rerni, dok ne dobije lepu, rumenu boju. Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 15 minuta. Poslužiti.

Savet