

Kuglof - pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za pitu
- **5** jaja
- **350- 400** g sitnog sira
- **3- 4 kašike** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** dlulja
- **150 ml** kisele vode
- **1 kašica** soli

Priprema

Kore za pitu podeliti na dve jednake polovine (otprilike na po desetak kora). Od izdvojenih kora formirajte dva rolata. Rolate isecite na parcađi širine prsta. U meuvremenu, od ostalih sastojaka pripremite fil (treba da dobijete žitku smesu). Pripremite kalup za kuglof, premažite ga margarinom i pospite brašnom. U kuglof poreajte 1/3 urolanih kora, zalijte ih trecinom fila.

Ponovo poreajte sloj kora, pa njih zalijte drugom trecinom fila.

Na kraju, poreajte preostale rolatice od kora i zalijte ih preostalim filom.

Rernu zagrejte na 200 stepeni, a kada pitu stavite na pecenje, temperaturu smanjite na 180 stepeni. Pecite dok pita ne porumeni. Modlu sa ispečenom pitom poklopite tacnom i okrenite naopacke (kalup ce sam od sebe spasti).

Savet

Služite toplo uz jogurt, kiselo mleko, sir, kajmak ili omiljeni mljeni proizvod.