

## **Kuglof - pita**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **5 jaja**
- **350- 400 gositnog sira**
- **3- 4 kašikekisele pavlake**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 dlulja**
- **150 mlkisele vode**
- **1 kašicicasoli**

### **Priprema**

Kore za pitu podeliti na dve jednakе polovine (otprilike na po desetak kora). Od izdvojenih kora formirajte dva rolati. Rolate isecite na parcadi 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, zalihte ih trecinom fila.

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

Na kraju, poreajte preostale rolatice od kora i zalihte 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 ispecenom pitom poklopite tacnom i okrenite naopacke (kalup ce sam od sebe spasti).

### **Savet**

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