

Sirnica (bosanska pita sa sirom)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **700 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **oko 460 ml** vode
- ulje

Za fil:

- **oko 750 g** svježeg sira
- 3 jajeta
- **po ukusu** soli

I još:

- **po ukusu** puter
- kisela pavlaka

Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto, podijeliti na 2 dijela, oblikovati loptice, pa ostaviti prekriveno 20-tak minuta. Tijesto razvaljati, premazati uljem, pa ostaviti 10-tak minuta. Sjediniti sir i jaja, pa posoliti po ukusu. Zatim tijesto razvuci što tanje, povlaćeci pažljivo od centra prema krajevima. Na kraj razvucenog tijesta staviti fil od sira, pa zarolati. Ponoviti još jedanput. Oblikovati sirnice (ja sam od jedne "loptice" tijesta napravila 4 komada), pa reati u pleh, premazan uljem. Na isti način pripremiti i drugu "lopticu" tijesta.

Staviti pitu u pecnicu, zagrijanu na 200 C, pa peci oko 40 minuta. Pecenu pitu premazati parčetom putera i kiselim pavlakom (može i bez), pa vratiti u pecnicu još minut-dva!

Savet