

Pita sa sirom i viršlama



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 120 min

Sastoјci

Testo:

- 600 g brašna
- 200 ml vode
- 100 ml ulja

Fil:

- 300 g sitnog sira
- 2 jajeta
- 1/2 čaše jogurta

Još:

- 1/2 čaše jogurta
- 8 viršli
- 1 jaje
- 100 g margarina

Priprema

Umesimo testo od brašna ulja i vode. Treba da bude tvrdo. Podelimo ga na 4 dela. Svaki deo razvucemo što tanje u velicini pleha. Samo jedno da bude veće. Otopimo margarin i dobro premažemo pleh. Stavimo prvu koru i premažemo je margarinom.

Pomešamo 2 jajeta umucena viljuškom sa sirom i jogurtom.

Sipamo 1/3 fila i koru i stavimo tri viršle.

Stavimo drugu koru i premažemo je maslacem. Udubimo koru oko viršli.

Stavimo drugu trecinu fila i još 2 viršle. Njih stavimo u rupe izmeu ove tri.

Stavimo trecu koru i premažemo je. Stavimo ostatak fila. Dve viršle stavimo sa strane a jednu ma vrh. Stavimo ostatak kore i presavijemo ivice. Premažemo ostatkom maslaca. Stavimo da se peče na 200 stepeni oko 40 minuta. Na pola pecenja je prelijemo umucenim jajatom sa jogurtom.

Lako se sece i premekana je.

Savet