

# *Vlaška pita sa sirom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2,5 dl** gazirane vode
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1** jaje
- **1 kašicica** soli
- **1/2 dl** ulja
- **500 g** brašna

### **I još:**

- **300 g** punomasnog sira u kriškama

### **Za potapanje testa:**

- **1 dl** ulja

### **Za premazivanje:**

- **1 žumance**
- **1 kašikaulja**
- semenke susama

## **Priprema**

U mlaku gaziranu vodu staviti kvasac, šecer da stane 3 minuta, dodati so, ulje, 1 jaje i brašno. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi 30 minuta. Kad nadoe testo podeliti na 12 delova i oblikovati u loptice. U posudu staviti 1 dl ulja, pa poslagati u tu posudu loptice testa uvaljane u ulje sa svih strana. Da stanu 10-15 minuta.

Pripremiti tepsiju precnika 30 cm. Tri loptice testa uzimati pa rukama istanjiti i staviti u tepsiju jednu do druge da bi se prekrilo dno tepsije. Preko razvucenog testa narendati sira, pa opet prekriti sa tri istanjene loptice testa. Postupak razvlacenja testa i filovanja uraditi 4 puta.

Kada je pita filovana, naspramne strane preklopiti ka sredini da bude kao pismo i tako složenu pitu okrenuti naopacke da presavijeni deo doe dole. Rukama pritiskati testo od sredine ka ivicama testa da bi se istanjilo i prekrilo tepsiju. Premazati sa 1 kašikom ulja, 1 žumancetom, posuti susamom. Da stane 10-15 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta dok ne porumeni.

## **Savet**