

Pita sa sirom (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašikesoli**
- **50 mlulja**
- **500 mlmlake vode**
- **oko 100 g**brašna za razvijanje jufki

Za premazivanje jufki:

- **125 g** otopljenog putera

Za fil:

- **3** jajeta
- **600 g** mladog sira
- **po ukusu** soli

Priprema

U vecu posudu staviti polovinu brašna. Dodati so, ulje i sve to zamesiti mlakom vodom. Lagano dodati i preostalo brašno pa umesiti fino i glatko testo. Testo odmah podeliti na cetiri manje loptice, svaku lopticu namazati sa malo ulja i ostaviti da se malo odmore 20 minuta.

Kad su se loptice odmorile, na pobrašnjenu radnu površinu sipati malo brašna, pa svaku jufku razviti posebno u krug obima 20 cm. Svaku jufku premazati sa puterom i svaku jufku pokriti sa pvc folijom i ostaviti u frižider 1 h. Dok se jufke hlade pripremiti fil. Sir izgnjeciti, posoliti po ukusu, dodati umucena jaja i promešati. Zatim razviti dve jufke u velicini tepsije staviti fil. Razviti i preostale dve jufke u velicini tepsije, staviti ih preko fila. Iseci odmah na kockice željenje velicine, premazati sa puterom. Peci na 275 stepeni 25 minuta. Prijatno!

Gotovu prohladjenu pitu poslužiti sa kiselim mlekom ili jogurtom .Prijatno

Savet