

Pita sa sirom i domaćim korama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **750 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kockice**ekvasca

Za fil:

- **600 g**sira
- **180 ml**kisele pavlake
- **180 ml**jogurta
- **5**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo

...i još:

- ulje

Priprema

Testo. U toploj, mešavini mleka i vode, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno,

dodati so, ulje, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, napraviti valjak od njega i podeliti ga na 12 delova. Od svakog dela napraviti jufkicu. Pokriti krpom i ostaviti da testo odmara, dok se sprema fil.

Fil. Izrendati sir (ili uzeti sitan sir), u dublju posudu. Dodati jaja i viljuškom, dobro umutiti. Ubaciti prašak za pecivo, kiselu pavlaku i jogurt. Viljuškom, sve sastojke, dobro sjediniti.

Uzeti jednu jufkicu, staviti je na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti u, vrlo tanku, koru. Ko se ne snalazi u rucnom razvlacenju kora, slobodno to može postici i oklagijom sa posipanjem, malo više, brašna.

Razvijenu koru, poprskati sa 2-3 kašicice ulja, staviti (po celoj kori) deo fila i saviti u rolatic, do polovine kore, sa jedne strane, pa isto uraditi i sa suprotne strane, da se rolatici spoje. Tako formiranu koru saviti u oblik puža i reati u pleh, preko pek papira.

Možete pojedinacno savijati tako kore, da izgleda kao burek ili ih reati kružno, u dobro podmazanoj, tepsi.

Poreane kore, obilno, premazati uljem i staviti da se pekc, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom da se prohladi, pa poslužiti.

Savet