

Domaca pita sa sirom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za korice:

- **650 g** brašna
- **250 ml** vode
- **3** jajeta
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **10 g** svežeg kvasca
- **3 kašike** ulja

Fil:

- **1/2 kg** izmravljenog, kravljeg, sira

Za prelivanje pite:

- **3** jajeta
- **200 ml** mleka
- **1,5 kašičica** soli

I još:

- **100 ml** ulja

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, uz dodavanje vrlo malo brašna, da se dobije testo koje se ne lepi za ruke. Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na pet delova. Od svakog dela napraviti jufkicu i ostaviti pet minuta, da se testo odmori.

Zatim na, pobrašnjenom, radnom stolu staviti jednu jufkicu i, oklagijom, je razviti, u što tanju koru. Koricu popskati sa dve kašičice ulja i posuti, delom, izmrvljenog sira.

Koru, sa jedne strane saviti u rolat, do polovine kore. Tako isto uraditi i sa suprotne strane kore. Dobiju se dva sastavljena rolata.

Dobijeni rolat saviti u oblik puža i prebaciti na sredinu, dobro podmazane tepsije (vel. 30 cm). Ostale kore razviti na isti nacin, posuti uljem i sirom, saviti, na opisani nacin i reati u krug, oko postavljene kore, u tepsiji. Napravljenu pitu ostaviti pola sata, da naraste.

Za prelivanje pite dobro umutiti jaja i so, pa dodati mleko. Sa dobijenom smesom prelitu pitu i ...

...ostaviti 10-ak minuta, da korice upiju deo preliava.

Staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 180 stepeni. Pecenu pitu izvaditi, poprskati malo sa vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti 15 minuta.

Zatim je iseci i poslužiti sa jogurtom ili salatnom, po želji.

Savet