

Pita sa sirom (17)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**tvrdog sira
- **100 g**margarina
- **4**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **200 ml**kisele pavlake
- **200 ml**gazirane vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**ulja

Priprema

Kore za pitu podeliti na cetiri lista, rolat se sastoji od cetiri kore. Sve zavisi od kora, meni je ispalo 4 gotovih rolata od po cetiri kore. U posudu umutiti jaja, dodati izmrvljen sira, jogurt, kiselu pavlaku, gaziranu vodu, prašak za pecivo, promešati da se jaja sjedine sa tecnom masom. Pola fila nadenuti kore, pola fila za prelivanje pite.

Na radnoj površini rasprostreti prvu koru, poprskati je uljem, narendati margarin (ne puno) staviti drugu koru premazati je filom od sira. Staviti trecu koru poprskati je uljem i narendati margarin, preko staviti cetvrtu koru i nju poprskati je uljem i nadenuti je filom od sira. (Na svakoj drugoj kori rendani margarin)

Premazane sve cetiri kore uviti u rolat, isto tako uraditi sa preostalim korama.

Pleh od šporeta premazati uljem, svaki rolat iseci na jednaku parcad i poreati ih u podmazanom plehu.

Preostali fil od sira preliter preko izrezanu parcad pite. Narendati maslac i posuti susamom.

Rernu predhodno zagrejati na 200'C, smanjiti na 180'C i peci pitu oko 45 minuta. Gotovu pitu izvaditi iz rerne, razmutiti malo ulje i vodu pa premazati pitu. Vratiti je u rernu još 5 minuta (dace joj sjaj i hrskavost).

Služiti je toplu sa kiselim mlekom.

Savet

Pita sa sirom je lepa i ukusna na bilo koji nain da se spremi. Tako i ova pita je posebna za mene jer je po receptu moje bake, ona je pitu preliterala samo jajima, a ja malo izmenila. Pita kada je vrua sva je hrskava, a kad se ohladi meka kao duša. Probajte je, služiti je toplu. Prijatno!