

Kajmak pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Za testo:

- **oko 600 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **100 ml** vode
- **2**jajeta
- **1 kašica**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **50 g**margarina
- **3 kašike** kajmaka
- Za premazivanje:
- **5 kašikakajmaka**
- **250 g**sira

Priprema

Za testo: U dublju posudu usuti polovinu brašna, dodati kvasac, so te sve izmešati. Potom dodati mlako mleko i mlaku vodu, omekšali margarin, jaja i kajmak te postepeno dodavajuci preostalo brašno zamesiti testo. Osrvati da nadoe (oko 30 minuta).

Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela...

...te oba dela razviti u veliki krug.

U dublju posudu staviti kajmak, dodati sir i razmutiti viljuškom te dobijenom smesom premazati obe kore.

Uviti u rolate...

...te ih staviti u pleh obložen pek-papirom. Ostaviti da odstoje 30 minuta te ih peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Ostaviti da se prohlade...

...te ih seci i poslužiti.

Savet

Probajte, neete se pokajati. Pita je tako mekana i ukusna. Prijatno!