

Pita sa sirom (21)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **300 ml** mleka
- **1** jaje
- **1** belance
- **100 g** maslaca (ili margarina)

Za fil :

- **1/2 kg** sitnog sira
- **1 čaša /180 g** jogurta
- **2** jajeta

Za premazivanje pite:

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, belance, rastopljeni maslac (margarin) i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Zamešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na šest, jednakih delova. Uzeti tepsiju, vel. 30 cm, i dno prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem (ili margarinom).

Uzeti prvi deo testa i razviti ga u velicini tepsije, u kojoj ce se peci. Staviti koru u tepsiju, preko rasporediti deo fila. Nastaviti sa reanjem kora i fila.. Zadnju koru ne premazivati filom.

Spremljenu pitu premazati mešavinom žumanceta i mleka. Po želji, može da se pospe susamom. Zatim pitu iseci na kocke, prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste, dok se rerna ne zagreje, na 180 stepeni.

Staviti pitu da se pece, u zagrejanu rernu. Pecenu pitu izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi, pa je poslužiti.

Savet