

## *Domaca pita sa sirom*



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** brašna
- **1 kašika** soli
- **1 šoljica** ulja
- **400 ml** tople vode

#### **Nadev:**

- **400 g** sira
- **1 jaje**

### **Priprema**

Brašno, so i ulje sjediniti u vanglicu.

Zamesiti cvrsto testo sa 400ml tople vode.

Testo podeliti na 6 loptica. Pouljiti podlogu na koju stavljate loptice od testa. Takoe pouljiti i loptice.

Testo prekriti folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi da odstoji 30 minuta.

Sir izgnjeciti i dodati mu 1 jaje. Sve dobro sjedjniti.

Kore razvlaciti rukama ili oklagijom (ja sam rukama). Tanko ih razvuci da se provide. Mazati ih sirom urolovati ili preneti ih u pleh (tepsiju) i praviti burek.

Svaku koru malo nauljiti. Peci na 180°C 20 minuta.

### **Savet**

Za nadev od sira koristite mladi sir ili fetu da bi se lakše mazalo po korama. Kore su vrlo nežne i lako pucaju. Ja sam od bake nauila da pravim domaie kore. Pita je toliko odlina da nisam stigla svaki korak da vam slikam jer su ukuani bili nestrpljivi. Možete koristiti bilo koji nadev. Ako rolate kore testo ostavite mekše, a ako pravite burek zamesite tvrdo testo jer ete lakše prebaciti u pleh (tepsiju). Toplo Vam preporuujem pitu kao doruak! Prijatno!