

Pita sa rikota sirom i lanom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**kora za pitu
- **400 g**rakota sira
- **100 ml**kisele pavlake
- **po želji** mlevenog lana
- **1**jaje
- **100 ml**ulja
- **150 ml**kisele vode
- **100 ml**mleka
- **po ukusu**soli
- **po želji**sušama
- **po želj**ikima

Priprema

Za premazivanje kora umutiti jaje, ulje, kiselu vodu, mleko i posoliti po ukusu. Sir pomešati sa kiselom pavlakom i takoe posoliti po ukusu. Kore podeliti tako da u svakoj „grupici“ ima po 4, pa shodno tome podeliti i nadev od sira i pavlake. Dakle, uzeti 4 kore i svaku dobro premazati pripremljenim prelivom, na poslednju staviti deo nadeva, a preko mleveni lan po želji i urolati ih. Papir za pecenje namokriti vodom, iscediti, pa ga staviti u pleh od rerne velicine 39x24 cm. U pleh staviti pitu koju preliti ostatkom preliva (oko 80 ml) i posuti kimom i susamom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta, tj. dok ne porumeni.

Savet

Ako volite hrskavu koricu, nemojte peenu pitu prekrivati vlažnom krpom. Sei kada se malo prohladi.