

Bugarska pita



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 kg brašna
- 500 ml mleka
- 1 kašičica soli
- 1-2 kašičice šecera
- 1 paketić kvasca
- 1 margarin
- 400 g sira

Priprema

U 250 ml mlakog mleka izmrviti paketić kvasca i dodati 1-2 kašičice šecera. Sacekati da kvasac pocne da radi, pa zamesiti testo od brašna, jaja, ostatka mleka, soli i kvasca.

Razvuci koru debljine 1 cm i premazati je sa 1/4-inom prethodno omekcalog margarina i preklapati je, kao koru za lisnato testo, ostaviti da odstoji 15 minuta. Postupak ponoviti još 3 puta.

Na kraju kada se razvuče kora prekriti je izmrvljenim sirom i umotati u rolat.

Testo se svije u podmazanu tepsiju, odstoji 40 minuta i pece 1 sat na 220 stepeni.