

Turoš pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **oko 450 g**brašna
- **120 g**gustina
- **200 g**margarina
- **2 dl**kisele pavlake
- 2žumanceta
- **1/2**praška za pecivo
- **1/2** kašicicesoli
- **1/2** kašicicešecera

Nadev:

- **500 g**svježeg sira
- **2 dl**kisele pavlake
- 2žumanceta
- **2** kašikegustina
- **1/2**praška za pecivo
- **po ukusu**soli
- **4**bjelanceta

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1** kašikamlijeka

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tjesto, pa ostaviti pola sata u frižider. Tjesto podijeliti na dva dijela. Jedan dio razvaljati i staviti u pleh premazan margarinom i posut brašnom, tako da tjesto bude podignuto po rubovima pleha.

Sjediniti sir, žumanca, kiselu pavlaku. Posoliti (ukoliko sir nije slan), pa dodati gustin sjedinjen sa praškom za pecivo. Dobro umutiti. Zatim pažljivo umiješati bjelanca ulupana u cvrst šlag, sa malo soli. Fil staviti preko tjesteta.

Preko fila stavite drugu polovinu razvaljanog tjesteta, koje ste isjekli na trake. Trake redajte u formi rešetke. Umutite žumance sa mlijekom, pa premažite trake.

Pitu pecite na 180 C, oko 40 minuta. Pecenu pitu ostavite 5-6 minuta, da odmori, pa režite na komade.

Savet

Poslužite uz salatu, po ukusu!