*Pita sa sirom *na neobican nacin**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **1/2 kockice**svežeg kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **400 ml**mlake vide
- **2 cela**jajeta
- **17 kašika**brašna
- **100 ml**mleka
- **200-300 g**sira po želji
- **200 ml**ulja

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakoj vodi i mleku, dodati šecer i so. Kad se kvasac skroz rastopi dodati brašno i jaja. Smesu sjediniti i podeliti na dva dela u jedan deo dodati ulje, a u drugi izgnjeceni sir. Prvu koru premazati sa smesom gde je ulje, pa odgore staviti drugu koru pa na nju naneti smesu sa sirom i umotati u rolat i reati u pleh, postupak ponavljati dok imate kora. U slucaju da potrošite kore, a da vam je ostalo fila sjedinite ga i prelite po piti. Ostaviti da odstoji 10-15 minuta pa peci u vec zagrejanoj rerni na 220 stepeni dok ne porumeni. Sve zavisi od šporeta kako pece.

Savet