

## *Pita sa kvascem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **4 kašike** ulja
- **1 kašičica** suva kvasca
- mlaka voda

#### **Fil:**

- **400 g** sira
- **3** jaja
- so
- **1** dlulja

### **Priprema**

U malo mlake vode staviti šecer i kvasac da stane. U posudu staviti brašno, odstajali kvasac, ulje, so i dodati još mlake vode da se zamesi testo da se ne lepi za ruke. Testo dobro izraditi, podeliti na 3 dela. Svaki deo razvaljati u krug, velicine manjeg tanjira, pouljiti testo i ostaviti da stoji 40-50 minuta. Za to vreme napraviti fil: U isitnjeni sir dodati jaja i sve izmešati. Odstajalo testo staviti na stolnjak, razvuci rukama, pouljiti i staviti fil, urolati i saviti u krug, staviti na pouljeni pleh. Tako uraditi sa ostala dva kruga testa. Pitu peci na 200 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

**Savet**