

Pita sa kvascem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Fil:

- **400 g**sira
- **3**jaja
- so
- **1 dl**ulja

Priprema

U malo mlake vode staviti šefer 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