

## Domaca sirnica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

## Sastojci

### Za jufku:

- **1 kg** brašna
- **maloulja**
- **malosoli**
- **po potrebi** vode

### Za nadjev:

- **1** pakovanje sira
- **100 g** punomasne pavlake
- **2** jajeta
- **4 kašike** griza

## Priprema

Od brašna, malo soli malo, ulja zamijesiti dvije male jufke za pitu. Tijesto mijesiti sve dok se ne počne odvajati od ruke. Podijeliti na dva dijela i ostaviti da se odmori oko 20 minuta. Jufku malo razviti oklagijom, premazati je uljem i nakon nekoliko minuta razvuci što tanje. Mladi sir, pavlaku, jaja, i griz pomiješati, a fil na jufku stavljati i sa jedne i sa druge strane te zarolati. Jufku presjeci na pola i praviti kolutove jednakog oblika. Poredati u tepsiju, pouljiti i peci na 250 C 30 minuta.

## Savet

Peenu pitu premazati kajmakom, pavlakom ili vrhnjem za kuhanje.