

# **Neodoljiva pita sa sirom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kore za pitu
- **400 g**sitni sir
- **250 ml**voda
- **140 ml**ulje
- **po potrebi**oso

## **Priprema**

U šerpici pomešati vodu i ulje i posoliti. Pre svakog prskanja kora promešajte ovu tecnost jer se ulje izdvaja. Okruglu tepsiju podmazati uljem i staviti 2 kore da krajevi više sa strane. Poprskati mešavinom ulja i vode. Uzeti 3 kore i staviti ih u tepsiju jednu preko druge gužvajuci ih da mogu da stanu pa trecu poprskati i posuti izmrvljenim sirom. Ponoviti ovo i sa ostalim korama. One krajeve koji više sa strane sada prebaciti preko poslednje kore zatvarajući burek i poprskati tecnošcu. Peci u rerni zagrejanoj na 190 stepeni dok fino ne porumeni.

## **Savet**

Ispadne kao burek, meko, masno, mirisno, divno!!! Ne idu jaja, pavlaka, mleko, tako da je i relativno jeftin recept.