

## ***Pita na moj nacin***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** kora za pitu

#### **Fil 1:**

- **400 g** sira
- 5 jaja
- **130 ml** ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 l kisele vode
- 2 kašičice soli

#### **Fil 2:**

- **100 g** sira
- 2 jajeta
- 1 kašičica praška za pecivo
- **200 ml** kisele vode
- 1 kašičica soli
- **70 ml** ulja

### **Priprema**

Od kora odvojiti 4 lista i ostaviti na stranu. U dubljoj posudi staviti sir, pa ga viljuškom izmrviti. Razbiti 5 jaja,

dodati u sir i sve sjediniti. Na kraju dodati 130ml ulja, 1 prašak za pecivo, 2 kašičice soli i 1/2 l kisele vode. Sjediniti.

Uzeti dublju šerpu (ja sam koristila šerpu vel. 28cm) i dno prekriti pek papirom. Stranice šerpe dobro premazati margarinom.

Uzeti jednu, od odvojenih kora i staviti na dno šerpe. Od ostatka kora uzimati jednu po jednu, umociti u pripremljeni fil, blago je na sredini zgužvati i reati, u krug, preko postavljene kore. Kada su se sve kore potrošile (kao i fil 1) pitu prekriti jednom korom (od odvojenih).

Za fil 2 sjediniti sve sastojke i umutiti žicom. Ostale dve kore, koje su odvojene, iskidati na sitne komade i dodati u fil. Izmešati. Fil rasporediti preko pite, sačekati 5 minuta i peci, u prethodno ugrejanoj rerni, na 190 stepeni. Posle 15 minuta smanjiti temperaturu na 170 stepeni i peci pitu, dok ne porumeni.

Pecenu pitu ostaviti u rerni 10-ak minuta, pa je izvaditi. Poslužite je toplu, uz jogurt ili kiselo mleko. Probajte, oduševicete se, jer pita je toliko vazdušasta i narasla, da izgleda kao torta.

## **Savet**