

Tiro pita (grcka pita sa sirom)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 300 gsvježeg sira
- 300 gfeta sira
- 200 mlkisele pavlake
- 100 mlulja
- 200 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- po ukususoli

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti sa malo soli u cvrst snijeg. Žumanca umutiti, pa dodati kiselu pavlaku i ulje. Umutiti, pa dodati svježi sir i rendanu feta sir. Sve dobro sjediniti.

Posoliti po ukusu, pa dodati brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti, pa dodati polovinu snijega od bjelanaca. Pažljivo sjediniti, pa dodati i preostali snijeg od bjelanaca. Sipati u pleh, premazan puterom i posut brašnom.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 30-tak minuta. Pecenu pitu rezati na parcad.

Savet

Poslužiti toplu, uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...