Italijanska pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **500 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **200 mlMoja Kravica kisele pavlake**
- **60 g**sira Pecorino Makedoniko
- **30 g**susama
- **1**jaje
- **2 kašike**ulja

Preliv:

- **1**jaje
- **40 g**griza (dve kašike)
- **100 ml**obranog mleka
- **100 ml**ulja
- prašak za pecivo

Priprema

U ciniji sjediniti **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir**, Moja Kravica kiselu pavlaku, jaje, susam, Pekorino Makedonico sir i ulje, dobro promešati i pripremiti fil za pitu.

U drugoj cinijici sjediniti jaje, griz, mleko, ulje i prašak za pecivo, Promešati I napraviti preliv za kore.

Jednu koru premazati prelivom, preklopiti drugom korom i tako cetiri puta. Rasporediti deo fila od **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**, urolati i staviti rolat u tepsiju.

Rolat premazati prelivom, posuti susamom I staviti da se pece u zagrejnu rernu na 220ºC, oko 30 minuta.

Iseci rolate na manju parcad i servirati. Italijansku pitu sa sirom poslužiti toplu.

Savet