

Domaca pita sa sirom



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1/3 kockice** kvasca
- **1** jaje
- **5 kašika** ulja
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **350 ml** vode

Fil:

- **300 g** tvrdog kravljeg sira
- **3** jaja
- **1/2** čaše kisele pavlake
- **150 ml** gušćeg jogurta
- **1 kašica** praška za pecivo

Priprema

Testo: Vodu, sa kašicom šecera, staviti da se ugrije. U toplu vodu razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke i sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na devet delova.

Od svakog dela napraviti jufkicu i ostaviti da odmori, dok se spremi fil.

Fil: Sir staviti u dublju posudu i izgnjeciti ga viljuškom. Dodati jaja, kiselu pavlaku, jogurt i pecivo, pa viljuškom sve umutiti.

Uzeti jednu jufkicu testa i oklagijom razviti u što tanji krug.

Po tako razvucenoj kori poprskati ulje i staviti deo fila.

Zatim, sa jedne i sa druge strane, urolati testo, do polovine.

Tako uvijeno testo saviti u oblik puža.

Isti postupak ponoviti i sa ostalim jufkicama i ostatkom fila. Pitu reati u pleh, preko pek papira. Premazati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi i pokriti krpom, 10-ak minuta. Poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet