

Peynirli Börek



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 listakora** za pitu
- **4 jajeta**
- **1 parceputera**
- **oko 900 g** svježeg sira
- **500 ml** jogurta
- **2 šolje (od 2 dl)** finog kukuruznog brašna
- **2 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** soli
- **maloulja**
- **malomlijeka**

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Sjediniti svježi sir, žumanca i so, pa dobro umutiti. Dodati kiselu pavlaku i jogurt, kao i kukuruzno brašno. Sjediniti. Posebno umutiti snijeg od bjelanca i prstohvata soli. Dodati snijeg od bjelanca u smjesu sa sirom. Pažljivo sjediniti. U pleh premazan puterom staviti 2 lista kora za pitu, tako da prelaze rubove pleha. Na dno staviti još 2 lista. Preko sipati smjesu od sira.

Preklopiti korama, koje su prelazile rubove pleha. Premazati sa malo ulja.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C. Pecenu pitu poprskati sa malo mlijeka, pa vratiti u isključenu pecnicu na 3-4 min.

Pecenu pitu rezati na parcad...

...poslužiti toplu ili hladnu!

Savet

Poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...