

Pita sa sirom (sa domacim korama)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašičica** soli (dodajemo u brašno)

Za fil:

- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **2** jajeta
- **2 kašike** kisele pavlake
- so

Priprema

Prvo zamesimo testo od brašna, soli i vode (ako treba vode dodati još, jer testo treba da bude ni meko ni tvrdo - da se testo ne lepi za ruke). Dok testo odmara, jaja, sir, pavlaku i so, dobro sjedinimo. Vracamo se testu koje je odvojalo. Odvojimo testo na loptice velicine vece jabuke.

Svaku koru razvlacimo na stolnjaku koji smo pobrašili. Na razvucenoj kori stavljamo 3 kašike ulja, pa fil isto 3-4 kašike (zavisi koliko smo razvukli koru). Rolnu koju smo dobili uvijemo u rolat podizuci stolnjak uvis. Zatim svaki rolat uvijemo i u krug. Kada smo završili sa filovanjem premazemo sa pavlakom (2 kašike) i jednim jajetom. Pecemo 30 minuta na 200 C.

