

## *Starinske kocke sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5** **caša (od 2 dl)** brašna
- **1/2 pakovanja** svežeg kvasca
- **3 kašičice** soli
- **1/2** margarina
- **200 g** **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **200- 250 g** kisele pavlake
- **po potrebi** voda
- **po potrebi** ulje

### **Priprema**

Od brašna, soli, kvasca i vode zamesiti testo srednje tvrdoce. Testo podeliti na 10 jednakih delova. Svaki deo premesiti u lopticu.

Svaku lopticu razvuci oklagijom. Po dva kruga spojiti narendanim margarinom-tako se dobije pet kora.

Manju tepsiju (br. 25-28) nauljiti. Svaku spojenu koru još dodatno razvuci oklagijom do velicine tepsije. U tepsiju staviti prvu koru, premazati je kiselom pavlakom i preko pavlake rasporediti **Moja Kravica Kuhinjica sitni sir**. Tako uraditi i sa svim ostalim korama.

Poslednja kora se ne maže pavlakom i ne posipa sirom. Gotovu pitu premazati uljem. iseci oštrim nožem na kocke. Pre pecenja je potrebno da odstoji 30-40 minuta, kako bi narasla. Potom staviti pitu u zagrejanu rernu na 180 C, i peci oko 30- 40 minuta ili dok ne porumeni.

### **Savet**

Služiti toplu uz Moja kravica jogurt.