

## ***Pita sa krem sirom***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** tankih kora za pitu

#### **Fil:**

- **400 g** feta sira
- **250 g** krem sira
- **1** ~~caš~~akisele pavlake
- **3** jaja
- **1** ~~kesi~~capraška za pecivo
- **100 ml** jogurta
- **2** ~~kaš~~ice soli

#### **...i još:**

- ulje

### **Priprema**

U dublju posudu staviti feta sir, pa ga viljuškom izdrobiti. Dodati krem sir, kiselu pavlaku i jaja, i, viljuškom, umutiti da bude penasto. Zatim dodati jogurt, pecivo i so, pa sve, dobro, sjediniti.

Na radnoj površini raširiti jednu koru, popskati je uljem i naneti dve kašike fila. Razmazati po celoj kori. Uzeti

dužu stranu kore i preklopiti je do pola kore. isto uraditi i sa drugom stranom. Poprskati sa uljem i vrlo tanko premazati filom (toliko tanko samo da ne bude suva kora). Preklopiti jednu stranu preko druge, premazati uljem i preklapati, da se dobije trougao.

Dobijeni trougao staviti u podmazani pleh. Nastaviti sa mazanjem kora dok ima materijala. Poreanu pitu premazati sa ostatkom fila i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni. Kada pocne da rumeni smanjiti na 170 stepeni i ispeci do kraja.

Pecenu pitu izvaditi i ne pokrivati. Sacekati da se malo prohladi i poslužiti uz jogurt.

## **Savet**