

Pita savijaca sa sirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250** gbelog brašna tip 400
- **1** kašicicasoli
- **2** caše mlake vode
- maloulja

Za fil:

- **2** vece kriškesira mladog
- **2** vece kriške sira starog
- **1** cašakisele pavlake
- 2jajeta
- malosoli

Priprema

U dubljoj posudi sipati brašno, posoliti ga, u sredini napraviti malu rupicu i tu sipati malo ulja. Pomešati sve to zajedno sa mlakom vodom i umesiti dok se pod rukom ne oseti da testo nema grudvica. Podeliti na dva dela, rasklagijati, prrmazati malo uljem i ostaviti da ostoji 15 minuta. Razvlaciti testo rukama i paziti da ne pukne. Kada ga istanjite u jedno lonce zagrejati malo ulja i posopati po malo kasikom po celom testu. U drugoj ciniji napraviti od 2 jaja, sira i pavlake fil(ako je fil redak dodati jos sira i pavlake a moze umesto pavlake kajmak da se stavi). Fil staviti ravnomerne po celom testu. Kad se testo nafileuje, savijati sa jedne pa sa druge strane pomocu stolnjaka na kom se testo nalazi. Staviti testo u malo podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Peci oko 45min, sve zavisi od šporeta.

Savet

Ja stavljam 1 jaje da mi ne bi fil bio redak i stavljam namerno vise sira jer volim da bude vise filovana pita.