

Zalivena pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 ravne kašike** suvog kvasca
- **1/2** praška za pecivo
- **1** jaje
- **4 kašike** ulja
- **oko 300 ml** toplog mleka
- **malokrem-**margarina

Fil:

- **400 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1 dl** kisele pavlake

Za preliv:

- **1,5 dl** mleka
- **2** jajeta

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega suve sastojke, jaje ovlaš umušeno viljuškom, ulje, pa toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostaviti na toplom da udupla zapreminu. Naraslo testo podeliti na sedam manjih i tri veće jufkice. Ostaviti ih da malo odmore.

Sedam jufkica razvuci oklagijom, svaku, sem poslednje, premazati krem-margarinom, složiti korice jednu na drugu i razvuci jednu veću koru.

Tepsija je promera 28 cm, a kora mora biti veća od nje, to jest, da krajevi vise preko ivice tepsije.

Oklagijom preneti koru u tepsiju, utisnuti je pa premazati 1/4 fila od sira, koji ste napravili tako što ste umutili sir, jaja i pavlaku.

Preostale tri jufke rastanjiti na velicinu tepsije, pa slagati koru - fil, završiti sa filom.

Krajeve testa koji prelaze ivicu tepsije prebaciti prema sredini da prekriju fil.

Napraviti nabore na piti i ostaviti da odmori. Izbockati viljuškom pitu na par mesta.

Ugrejati pecnicu, a nadošlu pitu zaliti prelivom od jaja i mleka.

Peci zagrejanom rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet