

## **Zalivena pita sa sirom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **2** ravne kašikesuvog kvasca
- **1/2**praška za pecivo
- **1**jaje
- **4** kašikeulja
- **oko 300** mltoplog mleka
- **malokrem-margarina**

#### **Fil:**

- **400** gositnog sira
- **2**jajeta
- **1** dlkisele pavlake

#### **Za preliv:**

- **1,5** dlmleka
- **2**jajeta

### **Priprema**

Prosejati brašno, staviti u njega suve sastojke, jaje ovlaš umušeno viljuškom, ulje, pa toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostaviti na topлом 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 vecu koru.

Tepsija je promera 28 cm, a kora mora biti veca 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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

## **Savet**