

Pita sa sirom (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgtanjih kora**
- **300 gsira**
- **220 mltople vode**
- **1/2 kockicesvežeg kvasca**
- **4jajeta**
- **80 mlulja**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. Umutiti dobro jaja, sa dodatkom soli, pa dodati pripremljeni kvasac sa vodom. Sjediniti. Ulje zagrejati da bude vrelo.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm, i podmazati ga uljem. U podmazani pleh reati kore i svaku drugu koru posipati sa izmrvljenim sirom. Zadnje dve kore ne posipati sirom.

Složenu pitu iseci na kocke. Isecenu pitu preliti vrelim uljem, po isecenim delovima. Zatim celu pitu preliti sa mešavinom jaja, vode i kvasca i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Peci pitu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni, dok ne porumeni. Iskljuciti rernu i ostaviti pitu u toploj rerni, sa poluotvorenim vratima, oko 10-ak minuta. Zatim pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Veoma je ukusna i kada se ohladi. Prijatno!

Savet