

Pita sa mladim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g kora za pitu
- **4** jajeta
- **300** g mladog sira
- **2** dlulja
- **1** dl kisele vode
- **malosoli**
- **1/2** kesice praška za pecivo

Za premazivanje :

- **2-3** kašike fila
- **malosoli**

Priprema

Umutiti mikserom belanca pa dodati žumanac. Dodati izmravljen sir, malo soli, ulja i kisele vode. Promešati viljuškom i dodati prašak za pecivo.

Na svaku koru dodati po 2-3 kašike fila. Razmazati po kori viljuškom. Saviti prvo s jedne strane kao na slici.

Zatim presaviti i desnu i levu stranu, kao na slici.

Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal i sve kore za pitu.

Porežati u plehu. Ostaviti 2-3 kašike fila za odozgo. Posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet