

Uvrnuta pita sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **1** jaje
- **30 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **130 g** putera

Za fil:

- **300 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **100 g** šunke

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **50 ml** jogurta
- **3 kašike** ulja

Za posipanje:

- **malos**susama
- **po ukusu**morske soli

Priprema

U mlako mleko stavite kvasac i šećer. Sjedinite jogurt, jaje i so. U brašno sipajte mleko sa nadošlim kvascem, dodajte tecnost sa jogurtom i zamesite testo.

Ostavite 30 minuta da nadoe.

Za fil izgnjecite sir, dodajte jaje i iseckanu šunku pa sve promešajte.

Nadošlo testo razvucite na 70x50 cm i premažite puterom.

Urolajte i podelite na dva dela.

Prvi deo razvucite na 60x40 cm i nafilujte polovinom pripremljenog fila, a zatim ga urolajte i uvijte.

Tepsiju podmažite margarinom pa u nju složite testo u krug.

Postupak ponovite i sa drugim delom testa, a zatim ga uvijte oko prvog dela.

Premažite jogurtom koji ste sjedinili sa jajetom i uljem. Pospite susamom i morskom solju.

Pecite 30 minuta na 200 stepeni, a zatim isključite rernu i ostavite pitu još 10 minuta.

Savet