

Pita sa sirom i viršlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja

Fil:

- **300 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1/2** kašice jogurta

Još:

- **1/2** kašice jogurta
- **8** viršli
- **1** jaje
- **100 g** margarina

Priprema

Umesimo testo od brašna ulja i vode. Treba da bude tvrdo. Podelimo ga na 4 dela. Svaki deo razvucemo što tanje u veličini pleha. Samo jedno da bude veće. Otopimo margarin i dobro premažemo pleh. Stavimo prvu koru i premažemo je margarinom.

Pomešamo 2 jajeta umucena viljuškom sa sirom i jogurtom.

Sipamo 1/3 fila i koru i stavimo tri viršle.

Stavimo drugu koru i premažemo je maslacem. Udubimo koru oko viršli.

Stavimo drugu trećinu fila i još 2 viršle. Njih stavimo u rupe između ove tri.

Stavimo treću koru i premažemo je. Stavimo ostatak fila. Dve viršle stavimo sa strane a jednu na vrh. Stavimo ostatak kore i presavijemo ivice. Premažemo ostatkom maslaca. Stavimo da se peče na 200 stepeni oko 40 minuta. Na pola pečenja je prelijemo umućenim jajatom sa jogurtom.

Lako se sece i premekana je.

Savet