

## **Pita sa sirom (10)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **300** gsira
- **220 ml**tople vode
- **1/2 kockesvežeg kvasca**
- **4**jajeta
- **80 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **50** g susama

### **Priprema**

Izmrviti kvasac, dodati toplu vodu i šefer, promešati i ostaviti da nadoe. Umutiti jaja, dodati so, nadošao kvasac i dobro sjediniti.

Odgovarajući pleh obložiti pek-papirom i reati kore jednu preko druge, na svaku drugu rendati sir (zadnje dve ne posipati sirom).

Zatim pitu iseci na kocke. Ulje zagrejati da bude vrelo, i preliti pitu po isecenim delovima. Zatim je preliti mešavinom jaja i kvasca i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Posuti susamom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

## **Savet**