

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



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora** za pitu
- **300 g**sira
- **220 ml**tope vode
- **1/2 kocke**svježeg kvasca
- **4**jajeta
- **80 ml**olja
- **1 kašičica**šecera
- **1 kašičica**soli
- **50 g**susama

### **Priprema**

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

Odgovarajući pleh obložiti pek-papirom i reži 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 preliteri pitu po isecenim delovima. Zatim je preliteri mešavinom jaja i kvasca i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni.

**Savet**