

Vlaška pita sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** gazirane vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** suvog kvasca
- 1 jaje
- **1 kašičica** soli
- **1/2 dl** ulja
- **500 g** brašna

I još:

- **300 g** punomasnog sira u kriškama

Za potapanje testa:

- **1 dl** ulja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- semenke susama

Priprema

U mlaku gaziranu vodu staviti kvasac, šećer da stane 3 minuta, dodati so, ulje, 1 jaje i brašno. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi 30 minuta. Kad nadođe testo podeliti na 12 delova i oblikovati u loptice. U posudu staviti 1 dl ulja, pa poslagati u tu posudu loptice testa uvaljane u ulje sa svih strana. Da stanu 10-15 minuta.

Pripremiti tepsiju precnika 30 cm. Tri loptice testa uzimati pa rukama istanjiti i staviti u tepsiju jednu do druge da bi se prekrilo dno tepsije. Preko razvucenog testa narendati sira, pa opet prekriti sa tri istanjene loptice testa. Postupak razvlacenja testa i filovanja uraditi 4 puta.

Kada je pita filovana, naspramne strane preklopiti ka sredini da bude kao pismo i tako složenu pitu okrenuti naopacke da presavijeni deo dođe dole. Rukama pritiskati testo od sredine ka ivicama testa da bi se istanjilo i prekrilo tepsiju. Premazati sa 1 kašikom ulja, 1 žumancetom, posuti susamom. Da stane 10-15 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta dok ne porumeni.

Savet