

## **Domaca pita sa sirom (3)**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kesica** suvog kvasca
- **500 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **300 g** sitnog sira
- **50 ml** ulja

### **Priprema**

Razbiti kvasac u mlakoj vodi sa malo brašna i ostaviti da nadođe. Nadošli kvasac izliti u posudu s brašnom i soli pa zamesiti testo mlakom vodom. Pokriti kesom i uviti krpom pa ostaviti na toplom da naraste.

Pomešati 50 ml ulja i 50 ml vode u malu šerpicu ili lončić pa staviti da se zagreje. Nadošlo testo podeliti na 5 loptica. Svaku lopticu premazati sa kašikom ugrejanog ulja i ostaviti tako još 15 minuta.

Toplim uljem premazati malo radnu površinu kako se testo ne bi lepilo pa uzeti prvu lopticu i oklagijom rastanjiti u krug. Zatim dodatno rastanjiti rukama tako što u krug povlacimo ivice ka spolja. Na tanku koru poprskati 1 kašiku toplog ulja pa pobacati malo sira.

Koru sklopiti u pismo (kvadrat). Gornji deo saviti do polovine, zatim preklopiti donji deo, levu stranu prebaciti ka desnoj do polovine i desnu ka levoj. Ostaviti sa strane na nauljenoj površini, pa uzeti drugu lopticu i rastanjiti je na isti način kao i prvu. Poprskati toplim uljem, naneti malo sira. Na sredini kore staviti sklopljenu prvu koru pa presaviti po istom principu. Tako će se prva kora naci unutar druge.

Sve isto ponoviti i sa ostalim korama. Okruglu tepsiju obilno nauljiti toplim uljem pa staviti testo. Ostaviti na toplom mestu 30 minuta.

Rernu ugrijati na 200 C, staviti da se pece oko 20-30 minuta, smanjiti na 150 C i dovršiti pecenje. Pecenu, vruću pitu, iseci na četvrtine i uživati u mekoj, domaćoj piti sa krekavom koricom :-)

### **Savet**

Mi volimo kada je vreća pa je iz rerne odmah sećemo :-D za one koje ne vole vreću, pokriti krpom i kada se prohladi seći :-) može se jesti uz bilo šta, jogurt, neku salatu, kečap, mada i bez ičega ovako topla je odlična :-) prijatno! :-)