

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



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kesica** u voga kvasca
- **500 g** brašna
- **1 kašica** cicasoli
- **300 g** sitnog sira
- **50 ml** ulja

## **Priprema**

Razbiti kvasac u mlakoj vodi sa malo brašna i ostaviti da nadoe. 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 loncicu 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 povlacićemo 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 nacin 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 topлом mestu 30 minuta.

Rernu ugrejati na 200 C, staviti da se pece oko 20-30 minuta, smanjiti na 150 C i dovršiti pecenje. Pecenu, vrucu pitu, iseci na cetvrtine i uzivati u mekoj, domacoj piti sa krckavom koricom :-)

## **Savet**

Mi volimo kada je vrela pa je iz rerne odma seemo :-) :-D za one koje ne vole vrelo, pokriti krpom i kada se prohladi sei :-) može se jesti uz bilo šta, jogurt, neku salatu, keap, mada i bez ieka ovako topla je odlina :-) prijatno! :-)