

Pita sa kajmakom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **600** gbrašna
- **250** mlmlake vode
- **1** kašika soli
- **50** mlulja
- Za premaz loptica:
- **2** kašikeulja

Za posipanje razvijenih jufki:

- **100** gbrašna

Za premazivanje razvijenih jufki:

- **150** gotopljenog putera

Za fil

- **300** gkajmaka
- **300** gbelog sira
- **po ukusu** soli

Priprema

Priprema fila: Kajmak i sir pomešati i osoliti po ukusu. Staviti u frižider dok se pripreme jufke.

Priprema kora: od navedenih sastojaka umesiti fino glatko testo i podeliti ga na dve loptice. Svaku lopticu namazati sa kašicicom ulja i ostaviti da se odmara 20 minuta. Nacin pripreme kora: kad se testo odmorilo razviti prvu jufku. Zatim jufku iseci u oblik tepsije, pa složiti jedan red isecene jufke i premazati puterom, i sve tako dok se ne potroši isecena jufka. To nam je prva kora. Zatim staviti fil. Sad razviti i drugu jufku, iseci je u oblik tepsije složiti preko fila. To nam je druga kora.

Premazati puterom, iseci na kockice željene velicine. Peci na 275 stepeni 25 minuta. Prijatno.

Savet

Ukusna, mirisna, lisnata pita.