

Pita sa kajmakom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **600** g brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kašika** soli
- **50 ml** ulja
- Za premaz loptica:
- **2 kašike** ulja

Za posipanje razvijenih jufki:

- **100** g brašna

Za premazivanje razvijenih jufki:

- **150** g topljenog putera

Za fil

- **300** g kajmaka
- **300** g belog 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 kašičicom 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.