# *Kisela pita*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** kvasca

**Za fil:**

- **300 g**sira
- **1** jaje
- **1** belance
- **1**žumance
- **1 kašicica** praška za pecivo

## Priprema

Kvasac razbiti u malo mlake vode sa malo brašna i ostaviti da nadoe .

Nadošli kvasac sjediniti sa ostatkom brašna i soli i mlakom vodom umesiti meko testo.

Posudu s testom staviti u kesu, a zatim je uviti u krpu. Ostaviti na toplom da naraste.

Kada naraste premesiti testo, opet ga pokriti i ostaviti još jednom da naraste.

Testo podeliti na jednake loptice. Svaku rastanjiti i dužinom ivice naneti fil pa urolati.

Fil: sjediniti sir (mrvljeni ili izmrvite ako je u komadu), jaje, belance i pecivo. Dodajte so po ukusu, ako sir nije slan.

Pitice poreati u tepsiju sa pek papirom, ostaviti da narastu dok se rerna ugreje na 200 C, premazati žumancetom i ispeci.

## Savet

Brze, jednostavne, a vrue uz neku salaticu, jogurt, ajvar nestanu pre nego što se i prohlade :-) Mogu se uviti i kao puž, ali mi smo ovoga puta malo promenili :-) Prijatno :-)