

Pita sa sirom i domacim korama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca

Za fil:

- **600 g** sira
- **180 ml** kisele pavlake
- **180 ml** jogurta
- **5** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo

...i još:

- ulje

Priprema

Testo. U toploj, mešavini mleka i vode, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno,

dodati so, ulje, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, napraviti valjak od njega i podeliti ga na 12 delova. Od svakog dela napraviti jufkicu. Pokriti krpom i ostaviti da testo odmara, dok se sprema fil.

Fil. Izrendati sir (ili uzeti sitan sir), u dublju posudu. Dodati jaja i viljuškom, dobro umutiti. Ubaciti prašak za pecivo, kiselu pavlaku i jogurt. Viljuškom, sve sastojke, dobro sjediniti.

Uzeti jednu jufkicu, staviti je na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti u, vrlo tanku, koru. Ko se ne snalazi u rucnom razvlacenju kora, slobodno to može postici i oklagijom sa posipanjem, malo više, brašna.

Razvijenu koru, poprskati sa 2-3 kašicice ulja, staviti (po celoj kori) deo fila i saviti u rolatic, do polovine kore, sa jedne strane, pa isto uraditi i sa suprotne strane, da se rolatici spoje. Tako formiranu koru saviti u oblik puža i reati u pleh, preko pek papira.

Možete pojedinačno savijati tako kore, da izgleda kao burek ili ih reati kružno, u dobro podmazanoj, tepsiji.

Poreane kore, obilno, premazati uljem i staviti da se pekc, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom da se prohladi, pa poslužiti.

Savet