

Pita sa sirom (15)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mekog speltinog brašna
- **100 g** heljadinog brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** soli
- **3,5 dl** vrele vode
- **1 kašika** otopljene svinjske masti

Nadev:

- **500 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **1 kašika** seckanog sremuša

Ostalo:

- svinjska mast

Preliv:

- 1,5 dl vode
- 1 kašicica masti
- prstohvat soli

Priprema

700 g mekog speltinog brašna i 100 g heljadinog brašna promešati, dodati pola kašice praška za pecivo, pola kašice soli, 1 kašika otopljene masti. Dodavati vrelu-toplu vodu. Voda treba da je topla, ali da možete zamesiti testo, što vrelija. Podeliti testo na 8-9 obgica, svaku obgicu umociti u otopljenu mast. Prekriti obgice sa strec foljom ili kesom i držati nekih sat vremena u kuhinji na radnoj površini. Što obložiti starim caršafom. Svaku obgicu ponovo namazati sa otopljenom mašcu i prvo rastanjiti pod prstom krajeve, okretati dlanovima i tanjiti. Krenuti razvlaciti testo od sredine ka krajevima lagano tegljeci u krug...s obzirom da ima heljde u sebi ovakvo testo je sklono pucnju, ali to nije nista strašno.. kad se ispece bude još ukusnije..bitno je da testo razvucete da se što više providi, a krajeve takoe makar pod prstima istanjite. Nadev 500 g sitnog sira, 3 jajeta i 1 kašicica sremuš paste-to je usitnjen sremuš u nešto ulja. Razbacati nadev negde oko 2 kašike po testu, podici kraj caršafa i urolati. Rukama urolati u formu puža. Podmazati pleh sa malo masti i poreati pite. Odozgo preliteri sa malo otopljene masti. Peci na 200 stepeni oko 40-ak minuta. U džezvu staviti da vri 1,5 dl vode, 1 kašicica masti i prstohvat soli. Izvuci iz rerne vrelu pitu i kašikom svaku zaliti sa malo vrele ključale vode. Vratiti u rernu i isključiti je. Pita je gotova!!!

Savet