

Pita sa suvim kvascem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1 kesica** suvog kvasca
- **700 g** sitnog sira
- **5** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6-9 kašika** brašna
- **1 kašica** soli
- **100 ml** mlake vode
- **1 kašica** šecera
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** ulja

Priprema

U kvasac sipati malo mlake vode i šecer. Kad kvasac nadoe pomešati ga sa jajima, brašnom, jogurtom i uljem. Sve dobro promešati otprilike da bude gustine kao za palacinke. Dodati i sir. Prethodno po ukusu dosoliti. Staviti koru i cetkicom naneti premaz. Preko staviti drugu koru, premazati je.... i tako slagati dok ima kora. Staviti u podmazan pleh i peci nesto reko 40 minuta na temperaturi od 200°, da pita porumeni.

Poslužiti pitu uz salatu od mladog luka, sitnog sira i sveže miroiје.

Savet

Obavezno i uz jogurt :)