

Pita sa sremušem i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **400 ml** tople vode

Za nadev:

- **350 g** sremuša
- **250-300 g** sira

Za premaz:

- **malo** otopljenog maslaca

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega so, 4 kašike maslinovog ulja pa toplom vodom umesiti testo srednje tvrdoce. Ostaviti ga da malo odmori, taman toliko da se nasecka sremuš i pomeša sa sirom. Testo podeliti na 10-12 loptica velicine ping pong loptice, za jednu koru, i isto toliko za drugu. Svaku rasklagijati na velicinu tacnice za kafu, pa svaku premazati otopljenim maslacem, sem poslednje. Poslagati ih jednu na drugu. Isto uraditi i sa lopticama za drugu koru. Sad razvuci prvu koru, premazati otopljenim maslacem, na velicinu pleha u kome ce se peci, staviti sremuš pomešan sa sirom. Sad razvuci drugu koru, staviti preko nadeva. Ugrejati pecnicu na najjace, pa peci da pita fino porumeni. Pred kraj izvaditi na kratko, poprskati sa malo vode, pa vratiti u pecnicu.

Pecenu pitu poslužiti sa jogurtom.

Savet