

Pitice sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **malosoli**
- **malomlake vode**

Fil:

- **200 g**sitnog sira
- **2jajeta**
- **1 šoljajogurta**
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

U posudu sipajte prosejano brašno pomešano sa solju i mlakom vodom zamesite srednje tvrdo testo. Testo razdvojite na cetiri ili pet dela.

Svaki deo pojedinacno razvijte što tanje premažite uljem filujte delom pripremljenog fila (fil predhodno sjedinite) i urolajte.

Prebacite u namazan pleh.

Postupak ponovite sa preostalim delovima testa.

Pitice premažite uljem i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni. Pecene pitice izvadite iz rerne poprskajte sa malo vode i vratite još par minuta u rernu. Poslužite sa kiselim mlekom.

Savet