

## *Slagana pita (2)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **20 g** šecera
- **50 g** svežeg kvasca
- **30 g** soli
- **7 kašika** ulja
- 2 jajeta
- 1 žumance

#### **Za fil:**

- **500 g** izgnjecenog sira

#### **Za premazivanje razvijenih loptica:**

- **125 g** gotopljenog putera

#### **Za premazivanje i posipanje:**

- **3 kašike** pavlake
- **2 kašike** susama

### **Priprema**

U ciniju staviti brašno, so, šećer, kvasac, jaja i žumance, ulje i vodu. Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 20 minuta.

Nadošlo testo podeliti u 5 lopti. Pustiti još 10 minuta da se loptice odmore.

Zatim svaku loptu razviti i premazati sa otopljenim puterom re?ati razvijeno jedno na drugo, a izme?u stavlja se fil.

Na poslednju petu razvijenu jufku nestavlja se fil od sira.

Ona se samo premaze sa puterom i pavlakom i pospe sa susamom.

Staviti u zagrejanu rernu i peci na 275 stepeni 30 minuta.

Pecenu pitu poslužiti sa jogurtom ili kiselim mlekom. Prijatno.

**Savet**