

Domaca pita (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- **2 šolje (za belu kafu)**brašna
- **1 šolja (za belu kafu)**vode
- **1 kašicica**soli
- **oko 200 g**masti

Fil:

- **3**jajeta
- **oko 200 g**sir
- **1 cašak**iselog mleka
- **1 kašicica**soli

Priprema

Zamesiti testo od mlake vode, brašna i soli. Podeliti testo na 12 jufki. Otopiti mast i premazati jufke, spajati po tri. Tako da dobijete 4 kore. Ostaviti da odstoji 10 minuta. Uzeti pamucnu krpu ili stolnjak i razvlaciti testo rukom. Ja to radim na krpi, i razvijem koru kolika je krpa. Staviti fil na koru i uviti pola sa jedne, pola sa druge strane. Tepsiju namazati mašcu i stavljati kore u krug. Kad je gotovo razvijanje poprskati mašcu odozgo. Staviti da se pece.

Savet

Pita je savršena za doručak ili večeru uz kiselo mleko :)