

Svatovska pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kvasac
- **2** dlmleka
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **200 g** masti
- **2** žumanca
- **400 g** brašna

Za fil:

- **300 g** tvrdog sira
- **1** jaje
- **1 kašika** soli

Za premazivanje i posipanje:

- **2** belanca
- **po potrebi** susam

Priprema

Smlaciti mleko, pa dodati izmrvljen kvasac i šecer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje staviti mast, žumanca, dodati nadošao kvasac, pa brašnom u koje smo dodali so, zamesiti testo. Podeliti ga na dva dela,

formirati jufke, pa ih rastanjiti oklagijom. Jednu rastanjenu koru staviti u pleh.

Narendati sir, posoliti ga, pa mu dodati jedno jaje, dobro promešati. Premazati preko kore u plehu.

Preko sira staviti drugu koru (najbolje se prenese kada se namota na oklagiju, jer je masno testo, pa hoće da se kida). Izbockati pitu viljuškom, premazati umucenim belancima (ja sam imala i jedno žumance viška pa sam ga umutila sa belancima, ali u principu samo se umucenim belancima premazuje) i posuti susamom. Ostaviti u plehu da se odmara sat vremena.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 15 minuta.

Prohlaenu pitu iseci na manju parcad i služiti.

Savet

Jako ukusna i jednostavna pita, esta kod nas na slavljima. Prijatno :)