

## *Kajmak pita*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **130** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **oko 600 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **100 ml** vode
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **50 g** margarina
- **3 kašike** kajmaka
- Za premazivanje:
- **5 kašika** kajmaka
- **250 g** sira

## **Priprema**

Za testo: U dublju posudu usuti polovinu brašna, dodati kvasac, so te sve izmešati. Potom dodati mlako mleko i mlaku vodu, omekšali margarin, jaja i kajmak te postepeno dodavajući preostalo brašno zamesiti testo. Osraviti da nadođe (oko 30 minuta).

Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela...

...te oba dela razviti u veliki krug.

U dublju posudu staviti kajmak, dodati sir i razmutiti viljuškom te dobijenom smesom premazati obe kore.

Uviti u rolate...

...te ih staviti u pleh obložen pek-papirom. Ostaviti da odstoje 30 minuta te ih peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Ostaviti da se prohlade...

...te ih seci i poslužiti.

### **Savet**

Probajte, ne?ete se pokajati. Pita je tako mekana i ukusna. Prijatno!