

Savršena pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** svežeg kvaca
- **3 jajeta**
- **4 šoljice** mleka
- **2 šoljice** ulja
- **1 kašičica** soli
- **22 kašike** brašna
- **1 pakovanje** kora za pite
- **300 g** mrvljenog sira

Priprema

Kvasac razbiti u malo mlake vode sa malo brašna i ostaviti da naraste. Umutiti jaja, dodati mleko, ulje, so, narasli kvasac i brašno. Sve izmešati da se sjedini pa ovim premazati koru, poklopiti drugom, pa duž kore poreati sir, uviti u rolat, a zatim u puža. Staviti u pleh sa pek papirom i podmazanim uljem. Ponoviti i sa ostatkom kora. Ostatkom fila premazati poreane pitice i ostaviti ih na toplom pola sata. Posle pola sata staviti ih u blago zagrejanu rernu na 150 C. Posle nekog vremena kada narastu i malo se zapecu povećati na 180C, a zatim na 200.

Savet

Jako lepa i ukusna pita. Kore se skoro i ne osete, pita je kao sa domaim korama. Dok se pee temperatura se postepeno poveava kako bi lepo narasla. Najbolji recept za pitu koji sam probala. Ko jednom pripremi pitu po ovom receptu nee odoleti svaki sledei put.