

Kisela pita (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** kvasca
- **oko 700 g** brašna
- **po potrebi** mlake vode
- **1 kašicica** soli
- **300 g** mravljenog sira
- **malo** ulja

Priprema

Kvasac razbiti u mlakoj vodi sa malo brašna pa kad naraste sjediniti ga sa brašnom i solju i mlakom vodom zamesiti testo. Ostaviti da testo naraste pa ga podeliti na jednake toplite. Svaku lopticu rastanjiti u manji krug pa na jednoj strani poreati sir, uviti u puža i staviti u tepsiju podmazanu sa malo ulja. Isto ponoviti i sa ostalim lopicama. Ostaviti malo da naraste dok se rerna ugreje na 200C pa staviti da se pece.

Savet