Kisela pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**secera
- **3 kašicice**suvog kvasca
- **1**jaje
- **1 šoljica**otopljenog maslaca
- **300 ml**mleka

Nadev:

- **450 g**sira
- **1**jaje

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**semenki susama i curikota

Priprema

Prosejanom brašnu dodati šecer, so, suvi kvasac, pa promešati prstima. Sipati otopljeni maslac i podlivajuci toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da se udupla. Za to vreme umutiti jaje viljuškom, dodati ga siru i posoliti, ako treba. Testo podeliti na cetiri lopte. Razvuci koru oklagijom i staviti u nauljenu tepsiju.

Premazati je otopljenim maslacem i rasporediti trecinu nadeva. Isto uraditi sa drugom i trecom korom. Poslednju koru prebaciti preko nadeva i ostaviti da jos malo nadoe. Ugrejati pecnicu, pitu premazati umucenim jajetom i bogato posuti semenjem curikota i susama. Prohladiti malo, pa seci na kocke. Poslužiti uz jogurt.

Savet

Prijatno.