

Kocke od sira



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 1 kašičica šećera
- 40 g kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g margarina
- 50 g masti
- 750 g brašna
- 4 jajeta
- 2 kašičice soli
- 500 g sira
- po potrebi ananasi
- po potrebi susam

Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa kašičicom šećera i brašna te ostaviti da nadodje. Umutiti margarin i mast pa dodati 4 žumanca i nastaviti sa sa mucenjem. Dodati brašno, prašak za pecivo, nadošli kvasac i so. Zamesiti glatko testo i podeliti na dve jufke. Svaku razviti u krug da bi se dobile dve kore.

U odgovarajuću činiju umutiti 3 belanca u cvrst sneg pa dodati sira i izjednčiti fil.

Pripremljenu pitu iseci na kocke premazati je umucenim belancetom i posipati semenkama. Pripremljenu pitu ostaviti oko 30 minuta da naraste.

Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 15 minuta pa smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci oko 20 minuta.

Savet

Po želji možete dodati spana, blitvu ili uprženog kiselog kupusa.