

Slatka pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kašika** svinjske masti
- **1 kašika** sirceta
- **1 prstohv** soli
- **oko 1 dl** vode

Za fil:

- **500 g** svežeg sira
- **3** žumanjca
- **1 kašika** naribane kore od limuna
- **po ukusu** šećer

Priprema

Ovo je jedan stari recept za testo, fino, lako se može sa njim raditi, a kad je peceno krcka i mami na još:.) Umutiti 300 g brašna, 1 jaje, po receptu ide 1 kašika svinjske masti, a ja sam stavila 2 kašike ulja, 1 kašiku sirceta i malkice soli. Sve lepo zamesiti sa vodom, to je negde oko 1 dl vode, testo možete mesiti u mikseru ili rucno. Kad je fino izraeno zamotati u foliju i ostaviti 1 sat. Podeliti testo na 2 dela i filovati fil. Pola kg sira, ali da je dobro očen, 3 žumanjca, naribana kora od limuna i šecera po želji. Razvaljati testo, veoma lagano se razvalja, sto tanje i staviti fil, lagano urolati:.) štrudle staviti na pek papir. Peci na 180 stepeni oko 40 minuta, zavisi od rerne, ali da ne potamni jako:.) Pecenu pitu pospite sa šecerom u prahu. U pitu možete dodati i suvo grože ako volite.

Savet