Pita sa sirom (20)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Tijesto:

- **1,5 kg**brašna bijelog
- **1 kašika**soli
- **po potrebi**mlaka voda
- Fil:
- **600 g**sira domaceg mladog
- **4**jajeta
- **1 glavica**crnog luka
- ulje
- so

Priprema

U vanglu zamijesiti brašno i so sa vodom. Odvojimo 13 loptica. Ostavimo da nadoe. Napravimo smesu od sira, jaja, seckang luka i posolimo sve fino umiješamo. Svaku loptu razvucemo oklagijom koliko možemo pa premažemo uljem i rauvlacimo rukama sve do ivica stola, po jufki stavljamo sira na coškove dužinom i urolujemo jufku, tako sa svakom lopticom uradimo i reamo u podmazan pleh. Pecemo 30 minuta na 200C. Kad se ispece pita poprskamo je odozgo sa vodom toplom i gornji deo jufke i doljni i pokrijemo pitu kesom i salvetom, kad se omekne i malo hladne može da se jede. :)

Savet

:)