

# **Pita sa sirom i pekmezom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2jajeta**
- **100 gšecera**
- **80 mlulja**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **320 gbrašna**

### **Za fil:**

- **300 gsira**
- **1limun - naribana kora**
- **50 gšecera**
- **300 gpekmeza od šljiva**

## **Priprema**

Ovo testo možete naraviti dan ranije, umotati ga u foliju i držati u frižideru, ne sadrži maslac i veoma lepo se sa njim radi. Takoe možete da ga radite sa bilo kojim pekmezom kod mene je od šljiva. Testo se umesi i radi bez stajanja. Koristila sam kalup 28.cm. U zdelu staviti jaja i šecer, uzeti mikser i sve dobro izmiksati dok jaja ne pobele i šecer se otopi, potom dodati ulje, prašak za pecivo i prosejano brašno, zamesiti rukom fino testo. Sir pomešati sa šecerom,dodati naribanu koru od limuna. Pripremiti 300 g pekmeza u zdelicu. Na tepsiju staviti papir za pecenje. Na malo pobrašnjenoj podlozi razvaljati testo, ali pre toga ostaviti malo za ukrašavanje pite ako to želite. Nanesite malo brašna na razvaljano testo, urolajte sa oklagijom i prebacite ga na tepsiju. Višak testa isecite. Nanesite sir, lepo razmažite, potom pekmez takoe lepo razmažite. Dalje je na vama ;) ukrašavati pitu ili ne? Ako vam je ostalo testa napravite nekoliko trakica i ukrasite je.:) Pecite na 170 stepeni oko 45

minuta. Kad je pita gotova, ostavite da se ohladi. Uzmite 2 tanjira velicine pite. Stavite na gornju stranu, preokrenite pitu na tanjur, skinite papir za pecenje, potom na drugi tanjur opet okrenite u kom će biti servirana. Pospite malo sa šećerom u prahu. Jednostavna, a veoma fina pita.

### **Savet**