

Pita sa sirom i pekmezom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 80 ml ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 320 g brašna

Za fil:

- 300 g sira
- 1 limun - naribana kora
- 50 g šecera
- 300 g pekmeza od šljiva

Priprema

Ovo testo možete napraviti dan ranije, umotati ga u foliju i držati u frižideru, ne sadrži maslac i veoma lepo se sa njim radi. Takođe 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 šećer, uzeti mikser i sve dobro izmiksati dok jaja ne pobele i šećer se otopi, potom dodati ulje, prašak za pecivo i prosejano brašno, zamesiti rukom fino testo. Sir pomešati sa šećerom, dodati naribanu koru od limuna. Pripremiti 300 g pekmeza u zdelicu. Na tepsiju staviti papir za pečenje. 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 takođe lepo razmažite. Dalje je na vama ;) ukrašavati pitu ili ne? Ako vam je ostalo testa napravite nekoliko trakica i ukasite 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 tanjir, skinite papir za pecenje, potom na drugi tanjir opet okrenite u kom ce biti servirana. Pospite malo sa šecerom u prahu. Jednostavna, a veoma fina pita.

Savet