Pitice sa sirom (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **malo**soli
- **oko 3 dl**mlake vode

Fil:

- **200 g**sitnog sira
- **2**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **malo** soli
- **malo** ulja

Priprema

U posudu sipajte prosejano brašno pomešano sa solju i mlakom vodom zamesite srednje tvrdo testo.

Testo razdvojite na cetiri dela. Svaki deo pojedinacno razvijte što tanje pa premažite uljem filujte delom pripremljenog fila (fil predhodno sjedinite) i urolajte.

Prebacite u namazan pleh. Postupak ponovite sa preostalim delovima testa.

Pitice premažite uljem i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Pecene pitice izvadite iz rerne poprskajte sa malo vode i vratite još par minuta u rernu. Poslužite sa kiselim mlekom.

Savet