

Domaca pita sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **450 ml** mlake vode
- **3 kašike** ulja
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** kisele pavlake
- **500 g** sira
- **2** jajeta
- **malobibera**
- **malo jogurta**

Priprema

Brašno promešati sa vodom, dodati ulja i soli zamesiti glatko testo i neka odstoji jedno 30-45 minuta na toplom mestu.

Nakon toga testo razmesiti na brašnjavao površini ili tepsiji.... Ja napravim od testa 2 jednake loptice i premažem ih malo uljem. To ostavim opet jedno 30 minuta.

Testo treba da je nadošlo. Videcete po mehuricama po testu. Testo razvlacimo i poprskamo malo sa uljem lepše i lakše se razvlaci.

Testo se na kraju filuje. Fil: jaja, sir, malo soli zavisi koliko je slani sir, bibera, pavlaka ko voli može i malo peršuna da stavi u fil i umota se lepo.

Pece se u zagrejanom šporetu ja ga zagrejem na 250 stepeni. Kad stavite pitu smanjite malo i pecite je oko 30-40 minuta. Na kraju je premažem sa jogurtom vratim je na 5 minuta da se uhvati mala korica od jogurta u šporet.

Savet

Najlepše i najbolje testo po mom mišljenju se dobija ako se koristi mixer ili mašina za testo.... ja to praktikujem...