

Pita sa sirom - kao iz pekare



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za pitu.

- **1 pakovanje (500 g)** tankih kora za pite
- **500 g** svežeg sira

Za premazivanje kora:

- **250 ml** vode
- **80-100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli

Priprema

Ovu pitu radim i sa krompirom i sa mesom, pa je onda burek. :) kao pizza... a može i slatka, za koji god nacin da se odlucite, necete pogrešiti, tako je dobara, da nema potrebe da idete u pekaru. Uvek kupujem tanke kore, jer moji vole da krcka... ali ako volite deblje, slobodno radite. sl. 1: 250 ml vode i 100 ml ulja, (ja stavim manje ulja) 1 mala kašičica soli, ako je sir slan onda pripazite na so. Sl. 2: na pouljenu tepsiju ili premazanu sa maslacem ili sa masti.. poslažite kore ali da vire iz tepsije 2-3 kore sve zavisi kolika vam je tepsija. sl. 3: slažite kore kao harmoniku i svaku koru prelite sa mešavinom vode i ulja to je oko 2-3 kašike. sl. 4: ja sam izbrojala kore i podelila da dva puta stavim sir, sir pobacajte to korama, ne koristite neki krem sir, bolji je kad je malo mrvicast, pa opet kore, preliti i tako do kraja. sl.5: sve krajeve testa koji su virili vratite nazad u tepsiju prelite sa ostatkom vode i ulja i stavite peci na 200 stepeni. Pecenu pitu okrenuti na tanjir. :) Ono što je bilo gore, sad je dole, sacekajte da se malo prohladi, režite i uživajte ;) uz šolju mleka ili jogurt.

Isto sve samo malo obogacena uz dodatak spanaca. U sir stavite 200-300 gr spanaca, a može i koje jaje...

Savet