

## ***Pita sa sirom (23)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja** mlake vode
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** ulja
- **po potrebi** brašna tip 400 meko

#### **Još:**

- **300 g** sitnog sira
- **4 kašike** ulja
- **1 dl** vode
- **po ukusu** suvi biljni zacin

### **Priprema**

U mlaku vodu staviti so, 1 kašiku ulja i dodavati brašno zamesiti glatko testo. Prekriti krpom ostaviti 5 minuta da odstoji pa opet premesiti. Formirati jufku malo spljoštiti i premazati 1 kašikom ulja prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti minimum pola sata da odstoji. Na sto staviti stolnjak posuti brašnom uzeti jufku pa prvo malo razvuci oklagijom potom nastaviti rukama razvlaciti.

Razvucenu koru poprskati sa 2 kašike ulja i posuti sirom. Podeliti na tri dela kolu po dužinu. Uviti svaku u rolat uz pomoc stoljnaka. Staviti u podmazani pleh. Krenuti od sredine stavljajući u krug. Staviti u rernu na 200°C.

Kad pita porumeni. 1 dl vode prokuvati sa 2 kašike ulja, malo suvog zacina i preliteri preko pite i vratiti je u rernu

još na 5 minuta.

**Savet**