

# **Sirnica**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **750 g**brašna
- **375 ml**tople vode
- **1 kašica**soli
- **150 g**svinjske masti
- **400 g**sira

## **Priprema**

Od brašna, tople vode i soli zamesiti testo. Mesiti ga dok ne postane glatko (oko dvadesetak minuta), pa ga podeliti na pet jufki. Svaku od njih blago razvuci oklagijom, pa ih premazati sa svih strana otopljenom mašcu, pokriti providnom folijom i ostaviti da odstoje oko dva sata.

Radnu površinu prekriti pamucnim stolnjakom, pa rukama pažljivo razvlatiti koru u krug sve dok se ne dobije tanka providna kora.

Tako razvucenu koru poprskati otopljenom mašcu, rasporediti pomalo sira, pa je urolati uz pomoc stolnjaka. Postupak razvlacenja, filovanja i rolanja ponoviti i sa preostalim korama.

Pripremiti okruglu tepsiju, podmazati je mašcu, pa u nju reati pripremljene jufke, tako što svaku od njih uvijamo u krug. Narednu jufku rasporediti oko one vec uvijene, i tako redom.

Poprskati celu pitu sa malo otopljene masti i staviti da se pece na 200 stepeni oko pola sata.

**Savet**