

Sirnica



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **375 ml** tople vode
- **1 kašičica** 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 mašću, pokriti providnom folijom i ostaviti da odstoje oko dva sata.

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

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

Pripremiti okruglu tepsiju, podmazati je mašću, pa u nju re?ati 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