

Tiganopsomo Grcka pita iz tiganja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** soli
- **275 ml** mlake vode
- **25 g** svežeg kvasca

Za fil:

- **300 g** feta sira
- **300 g** grendanog kackavalja
- **1 kašika** zacina za sir
- **1 kašičica** soli

Za premaz razvijenih jufki:

- **125 g** putera

Priprema

Kvasac razmutiti u malo vode da nadože. U polovinu brašna dodati ulje, so, nadošli kvasac pa sa mlakom vodom zamesiti testo. Testo ostavit da nadože. Nadošlo testo podeliti na tri loptice. Lotice ostaviti 10 minuta da nadožu. Dok loptice nadolaze pripremiti fil. Sjediniti feta sir i rendani kackavalj, dodati so i zacin za sir. Nadošle loptice razviti premazati sa rastopljenim puterom staviti sir po celoj razvijenoj jufki i uviti. Na plotni

zagrejati tiganj pa ga premazati sa puterom i staviti u vreo tignaj pitu i odmah je poklopiti smanjiti temperaturu ringle i polako peći. Prijatno.

Savet