

## Toplicka pita



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 kg kora za pitu
- 1/2 kg punomasnog sira
- 300 g kajmaka
- 250 g masti
- 5 jaja
- 1 dl mleka
- soli po ukusu

### Priprema

Tepsiju podmazati mašću i staviti dve kore, da vire sa strane, a jednu saviti i staviti na sredinu. Sipati 2 kašike otopljene masti, pa redjati još jedan red kora, preko staviti malo izmravljenog sira, pa nastaviti sa slaganjem kora po prethodnom postupku, dok se ne utroši ceo kilogram kora.

Na kraju preklopiti one kore koje vire u tepsiju i iseci pitu na kocke). Pitu preliti sa prethodno umucenim jajima, kajmakom, mlekom i solju.

Pitu ostaviti sat vremena, pa tek onda peci.