

Domaca pita sa sirom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za preliv:

- **150 ml** mleka
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1** kašicicasoli
- **100 ml** ulja
- **100 ml** mineralne vode
- **150 g** brašna
- 2 jajeta

Za fil:

- **300 g** sira
- **100 g** kajmaka
- **1** kašicicasoli
- 2 jajeta

i još...

- **500 g** tankih kora za pitu
- po potrebiulje

Priprema

Za preliv: U toplo mleko stavite suvi kvasac i šefer. Pomešajte pa dodajte kašicicu brašna. Ostavite 5 minuta.

Sipajte mineralnu gaziranu vodu i ulje i posolite. Dodajte preostalo brašno i izmiksajte da nema grudvica a onda dodajte dva umucena jajeta i još malo izmiksajte.

Za fil: Sjedinite sitar sir, kajmak i dva jajeta. Posolite.

Na radnu površinu stavite prvu koru i prelivom je pramažite celu. Stavite drugu koru pa i nju premažite. Tako uradite i sa naredne tri kore pa stavite fil preko cele kore.

Savijte bocne strane i uvijte u rolat.

Tako uradite i od preostalih kora pa pripremljene rolate premažite uljem.

Pecite na 220 stepeni oko 35 minuta, dok ne porumeni.

Savet