

## *Pita sa makom i sirom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **100** gmasti
- 2 jajeta
- **50** gšecera
- **1** prstohvatsoli
- **350** goštrog brašna

#### **Fil od maka:**

- **250** gmljevenog maka
- **140-150** mlmleka
- **3** kašikešecera
- **70** gbrusnica
- 1 jabuka

#### **Fil od sira:**

- **500** gsvežeg sira
- 2 jajeta
- **4** kašikešecera
- **50** mlslatke pavlake
- **1** kesicapraška za pecivo

### **Priprema**

U zdelu staviti brašno, šećer, so, promešati, dodati jaja, mast i sve brzo zamesiti. Ne mesite predugo samo kroz prste, formirati 2 kugle jednu sa 2/3 testa (za donji deo) i jednu 1/3 za kraj da se izmrvi. Umotati u foliju i ostaviti 45 minuta u frižider. Napraviti fil od maka, u zdelu staviti mak, šećer, brusnice, pofuriti sa vrelim mlekom. Kad se ohladi dodati sitno izrendanu jabuku. Sir staviti u zdelu, dodati šećer, jaja, slatki pavlaku i prašak za pecivo, sve promešati. Izvaditi prvo veće testo i frižidera. Kalup u kom ce se peci dobro premazati sa masti ili maslacem i posuti sa brašnom, višak brašna istresti. Kalup je promera 28 cm.... ni slučajno manji. Prstima stavljati komad po komad u modlu i izravnati kašikom, rubovi podignuti. Sipati sav fil od maka, poravnati, sipati fil od sira, izvaditi drugi deo testa iz frižidera, izmrviti mrvice rukama po površini pite. Peci na 180 stepeni oko 40 minuta, ali sve naravno ovisi o rerni. Kad je pita gotova ostavite da se ohladi. Uzmite jedan veći tanjir, stavite na pitu, okrenite i sad uzmite tacnu na kojoj ce biti servirana i opet okrenite, na pravu stranu. Uživajte ko je napravi. :)

## **Savet**