

Pita sa makom i sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **100** gmasti
- 2jajeta
- **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
- 2jajeta
- **4** kašikešecera
- **50** mlslatke pavlake
- **1** kesicapraška za pecivo

Priprema

U zdelu staviti brašno, šecer, 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, šecer, brusnice, pofuriti sa vrelim mlekom. Kad se ohladi dodati sitno izrendanu jabuku. Sir staviti u zdelu, dodati šecer, jaja, slatki pavlaku i prašak za pecivo, sve promešati. Izvaditi prvo vece 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, izmrvti 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 veci 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