

Brza pita za dorucak



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **480 g** mekog brašna (T- 400)
- 2 jajeta
- **400 ml** mleka
- **1,5 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca
- **350 g** domaćeg, kravljeg, sira
- **8 kašika** ulja
- **1 kašičica** šecera

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu razbiti jaja i, žicom za mucenje, samo ih dobro sjediniti. Dodati mleko sa kvascem i promešati. Ubaciti mešavinu brašna i soli. Umutiti žicom, da smesa postane kremasta, da ne ostane ni jedna grudvica od brašna. Na kraju dodati sir, koji se prethodno izmrvi viljuškom. Kašikom promešati.

Uzeti pleh vel. 30x20cm. Na dno pleha, ravnomerno, sipati cetiri kašike ulja. Preko ulja izruciti testo. Poravnati površinu testa. Preko testa, takoe ravnomerno, prelitati cetiri kašike ulja. Pleh prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti dvadeset minuta, da bi testo naraslo.

Rernu zagrejati na 180 stepeni i staviti pitu da se pece. Pitu peci dok površina ne dobije lepu, rumenu, boju. Pecenu pitu izvaditi iz rerne (probat cackalicom da li je pecena), prekriti je kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci na kocke i poslužiti, uz prilog po želji.

Savet