

Domaca pita sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg brašna
- 1/2 šoljica ulja
- 2-3 kašičice soli
- mast po potrebi
- 5 jaja
- 1 prašak za pecivo
- 200 g sira

Priprema

Brašno, ulje i so zamesiti sa mlakom vodom. Odvojiti 4 jednake lopte. Uzeti prvu loptu i oklagijom razvuci je što tanje, onda je premazati (prethodno) otopljenom mašcu.

Koru seci nožem na više mesta, sa vrha ka sredini, ali ne do kraja, jer sredina treba da ih spaja. Onda preklapati jedan, preko drugog dela i ostaviti na pobrašnjennoj površini 30 minuta. Tako uraditi i sa ostale 3 lopte.

Fil: Umutiti jaja, dodati sira i prašak za pecivo i sve lepo sjediniti. Kada smesu uzmemo, prvu koru razvucemo, prema velicini tepsije, podmazati mašcu i filujete sa pola fila. Drugu koru isto razvuci i staviti odozgo preko fila. Rukom prelazati sa strane i spajati, gornju i donju koru.

Ponoviti postupak, još jednom i peci na 200 C 20-30 minuta, zavisno od rerne. Kada je ispecena, odmah je (vrela) poprskati sa šakom ili dve, hladne vode sa cesme i ostaviti da se ohladi, onda je iseci.

Fil možete praviti po svojoj želji, sa zeljem, prazilukom, mesom, tikvom, ajvarom i td.