

Pita pismo



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Preliv:

- **250 ml** mineralne vode
- **15 g** kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **2** jajeta
- **100 ml** ulja
- **1/2 kašičice** so
- **150 g** brašna

Fil:

- **250 g** sira
- **30 ml** ulja
- **1** jaje
- **500 g** kora za pitu

Priprema

Preliv: U toplu mineralnu gaziranu vodu stavite kvasac, šećer i kašičicu brašna. Ostavite 5 minuta. Sipajte ulje i posolite. Dodajte jaja i brašno i izmiksajte da nema grudvica. Fil: Sjedinite sir, jaje i ulje.

Na radni deo stavite prvu koru i prelivom premažite celu. Stavite drugu i ponovo premažite. Tako uradite i sa trećom korom, pa stavite punu kašiku fila i malo razmažite u centralnom delu.

Sva četiri kraja kore presavijte prema sredini. Ponovo premažite prelivom i ponovite postupak presavijanja.

Prebacite na pleh obložen papirom za pečenje. Na isti način napravite i ostale pite.

Pite premažite uljem i pecite na 200°C oko 25 minuta.

Pite su veće i na pleh možete staviti samo četiri. Preostale dve, ako su vam višak i ne želite taj dan da pecete, možete zamrznuti i naknadno po potrebi ispecete.

Savet