

Pita pismo



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Preliv:

- **250 ml** mineralne vode
- **15 g** kvasca
- **1/2 kašicice** šećera
- **2** jajeta
- **100 ml** ulja
- **1/2 kašicica** 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 kašicicu 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 trecom korom, pa stavite punu kašiku fila i malo razmažite u centralnom delu.

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

Prebacite na pleh obložen papirom za pecenje. Na isti nacin napravite i ostale pite.

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

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

Savet