

Pita sa sirom od gotovih kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **1 kesica** suvog kvasca
- **300 ml** gazirane mineralne vode
- **200 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **po ukusu** so
- **300 g** sira
- **20 kašika** brašna
- **3** jajeta

Priprema

Zagrejati mleko, dodati kvasac, šećer, izmešati i ostaviti da nadođe. Posebno mikserom umutiti jaja, dodati gaziranu mineralnu vodu, ulje, posoliti. Umešati nadošli kvasac i brašno te sve izmešati rucnom žicom za mucenje.

Uzeti jednu koru i premazati je filom...

...te staviti drugu koru pa i nju premazati filom.

Preklopiti trećom korom, premazati filom i niz jedan kraj rasporediti sir.

Urolati i poređati u uljem podmazanu tepsiju (u krug, od sredine-kao na slici)

Postupak ponoviti i sa ostatkom materijala (ređajući u krug rolnice).

Pitu premazati filom i peći u dobro zagrejanj rerni na 150 stepeni 15 minuta, a potom pojačati na 180 stepeni i peći još 30 minuta.

Gotovu pitu izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi, servirati te poslužiti.

Savet

Služiti toplo uz jogurt. Prijatno.