

# **Pita bosanska**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **500 g**brašna
- **1 kašikasoli**
- **3 dl**vode
- Icija:
- **500 g**kopriva
- **1 šolja**ulja
- **2 dl**mleka
- **100 g**mladog sira
- **100 g**kajmaka
- **1 kašicicasoli**

## **Priprema**

Testo: brašno i so pomešati i zamijesiti s vodom cvrstu smjesu i podijeliti na dva dijela i oblikovti dve kugle za pitu i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Icija: iseckati koprive i dodati ulje, mleko, so, sir, kajmak i sjediniti kao na ovoj slici.

Teato razvuci što tanje i svugdje stavljati po malo icije onda sve cetiri strane prebaciti preko icije, pa opet iciju stavljati svugdje, po malo pa dve strane prebaciti preko icije pa opet preki iciju sa druge dve strane da vam ispadne kvadrat kao na slici.

Staviti u tepsi i peci.

**Savet**

Prijatno.