

Jaja u piti od sira by Jekago



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **125 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **1-2 kašike** kisele pavlake
- **1** jaje

Fil:

- **300 g** feta sira
- **100 ml** kisele pavlake
- **80-100 g** blitve

I još:

- **6** tvrdo kuvanih jaja

Priprema

Prosejati brašno, posoliti ga, dodati margarin isecen na kockice, jaje ovlaš umuceno viljuškom i dodajuci kašiku-dve kisele pavlake umesiti kompaktno testo. Umotati ga u najlon foliju i ostaviti na 30 minuta u frižider. Za to vreme tvrdo skuvati jaja, ohladiti i oljuštiti. Broj jaja ce varirati od velicine pleha, moj je 20 cm i ovo je bila taman mera...

Fetu izgnjeciti viljuškom, dodati joj kiselu pavlaku i iseckanu blitvu, te izmešati. Testo podeliti na dva dela, nek jedan bude malo veci, i njega razvuci oklagijom i položiti u podmazan pleh za tart. Strane malo podici uz ivicu pleha, a sredinu izbockati viljuškom. Kašikom raspodeliti fil po kori.

Po filu napraviti malo kašikom udubljenja i poslagati kuvana jaja. Možete i malo fila premazati po jajima, ja nisam.

Rasuci drugu koru i položiti preko jaja. Lepo rukama ušuškati testo, nežno ga pritiskajuci po sredini i oko jaja, a ivice spojiti. Od viška napraviti trakice koje cete postaviti izmeu jaja, da malo ukrasite koru.

Ugrejati pecnicu na 180 stepeni i peci da poprими lepu boju, zavisi od pecnice, 30-40 minuta...

Da bi se lepo sekla, treba je ohladiti.

Savet

Hvala Jekigo sa bloga Jekin kapric na predivnoj ideji, ja sam recept prilagodila sebi...