

Zasecena pita od sira



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**kora za pitu
- **po 3 kašike**kisele vode, ulja i mleka ili jogurta
- **1**jaje
- **130-150 g**sira
- **maloulja**
- **malosusama**

Priprema

Spojiti žicom za mucenje kiselu vodu, ulje, mleko, jaje i so. Staviti jednu koru pa je poprskati samo uljem, a sledece dve cetkicom premazati sa namazom.

Tockicem ili nožem preseći kore na dva dela pa na ivicu staviti usitnjen sir koji treba malo posoliti ako je neslan. Ja sam koristila klasican beli sir u koga sam umešala dve kašike rikota sira.

Urolati obe polovine u pitu pa ponoviti postupak i sa druge tri kore.

Staviti u pleh obložen peki papirom pa pite premazati ostatkom namaza. Posuti ih susamom i na 3-4 mesta ukoso zaseći nožem.

Ispeci u rerni na 200°C oko 15-20 minuta.

Prohlašene služiti uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Pita vrlo lepo izgleda ovako zasejena. Kako mi je od slatke pite ostalo 6 listova napravila sam samo 4 pite. Ako pravite više povećajte srazmerno sastojke. Možete koristiti i po 4 lista ako volite da budu deblje.