

Brza pita sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** sira
- **100 ml** ulje
- **300 ml** voda
- **po ukusu** so

Priprema

U odgovarajucu pisudu usuti vodu, dodati ulje i izmešati. Tom mešavinom premazati tepsiju. Staviti koru, i nju premazati, prekriti drugom korom te premazati mešavinom ulja i vode.

Preko rasporediti sir (koji ste posolili po ukusu, zavisno od toga koliko je sir slan).

Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Završiti jednom korom koja se premaže mešavinom vode i ulja, potom se prekrije drugom korom koja se premaže istom mešavinom. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

Gotovu pitu izvaditi iz rerne, poprskati je vodom, prekriti najlon kesom, preko staviti cistu kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi.

Savet

Neete upotrebiti svu mešavinu ulja i vode, koliinski je dosta, ali je bitan taj odnos vode i ulja: 300 ml vode i 100 ml ulja. Brza i ukusna pita, nije dosta ni masna. Probajte, prijatno.