

Pita sa kajmakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **160 ml** mleka

Fil:

- **400 g** sitnog sira
- **300 g** kajmaka
- **2** jajeta

Za premazivanje korica:

- ulje

Za premazivanje pite:

- **80 ml** rastopljenog maslaca/margarina

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati so, suvi kvasac i promešati. Zatim dodati jogurt, mleko, jaje i ulje. Zamesiti testo. Testo odmah prebaciti na pobrašnjeu radnu površinu i podeliti ga na cetiri jednaka dela. Od svakog dela oblikovati jufkicu. Jufkice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se testo odmori, dok se spremi fil.

Fil: U odgovarajucu posudu staviti sir i kajmak. Viljuškom ih dobro sjediniti. Ubaciti jaja, pa ih sjediniti sa sirom i kajmakom. Fil podeliti na cetiri dela.

Veliki pleh od el. šporeta obložiti pek papirom. Uzeti prvu jufkicu i oklagijom je što tanje razviti. Dobijenu koricu poprskati sa uljem (oko 2-3 kašičice). Na koricu rasporediti deo fila. Od sebe zarolati koricu do polovine testa, tako isto uraditi i sa suprotnom stranom kore. Dobijenu koru (koja se satoji od dva rolata) preseći na pola (ne izmeu rolata, vec preko sredine). Koru preseći tupom stranom tacne za kafu, da fil ne bi iscureo. Obe polovine složiti jednu do druge u pripremljeni pleh. Na isti nacin uraditi i sa ostalim jufkicama.

Poreane kore premazati sa rastopljenim maslacem/margarinom, a ostatak preliti preko kora.

Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti pitu da se pece. Pecenu pitu malo prohladiti i poslužiti.

Savet