

Hrskava pita na trouglove



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- ulje
- gazirana voda

Fil:

- **400 g** sitnog sira
- **100 g** kajmaka
- 4 jajeta
- **100 ml** jogurta
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

Priprema

Fil: U odgovarajuću posudu staviti sitan sir, kajmak, so (ako je kajmak slan, so nije potrebna), jogurt, prašak za pecivo i jaja. Viljuškom dobro sjediniti sve sastojke.

Uzeti jednu koru i raširiti je na radnu površinu. Celu koru premazati mešavinom ulja i gazirane vode (ulje i gazirana voda 1:1). Preklopiti jednu stranu kore do polovine, isto uraditi i sa drugom stranom kore (da se kore spoje). Takoe ih premazati masnocom, pa zatim jednu polovinu kore prebaciti preko druge polovine. Dobija se duži pravougaoni oblik kore. I sada se premaže masnocom i nanese se, preko cele površine, deo fila. Poceti preklapanje kore na trouglove, do kraja. Formirani trougao prebaciti na podmazani pleh. Isti postupak uraditi i sa ostalim korama i filom.

Površinu pite premazati mešavinom ulja i gazirane vode. Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti pitu da se pece.

Kada pita porumeni izvaditi pleh iz rerne i pitu prekriti kuhinjskom krpom, da se malo prohladi. Poslužiti pitu uz jogurt.

Savet