

Brza prhka pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **250 g**brašna
- **100 g**masti ili margarina
- **1 kašica**soli
- **1 šoljica(0,75 dl)**mleka

Za nadev:

- **350 g**svežeg sira
- **1**jaje
- **na vrh noža** praška za pecivo

Za premazivanje:

- **1**jaje umuceno

Priprema

Zamesite testo od brašna, masti mleka i soli i ostavite da testo odstoji dok se spremi nadev od sira i umucenog jajeta i praška za pecivo. Testo podelite na dva dela, pa razvuci oba dela u krug tanko na 2 parceta pek papira tako je lakše da se prenese. Naneti nadev od sira na korui fino rasporediti. Uzeti drugu rastanjenu koru na papiru okrenuti preko nadeva i skloniti papir. Gornju koru, premazati umucenim jajetom i dobro pritisnuti ivice malo uvrnuti pa viljuškom pritisnuti ivice da se ne bi otvorile prilikom pecenja i malo makazama odgore ištipkati (nisam baš najbolje ištipkala pa se i ne vidi ili jesam možda se pri pecenju izjednacile same). Pa tako sa papirom

prebaciti u tepsiju br 24 i staviti da se pece u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C oko 25-30 minuta.

Savet