

## *Jednostavna pita od sira*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 350 g** svježeg sira
- **oko 70 g** dimljenog, mladog sira
- **3** jajeta
- **500 ml** jogurta
- **3 kašike** kisele pavlake
- **3 kašike** šenice griza
- **1/2 vrecice** praška za pecivo
- **150 ml** mineralne vode
- **po ukusu** soli

#### **Ostalo:**

- **450 g** jufke za pitu
- **50 g** putera
- **50 ml** ulja

### **Priprema**

Otopiti puter; dodati ulje. Sjediti svježi i dimljeni sir. Dodati umućena jaja, jogurt i kiselu pavlaku. Posoliti, po ukusu. Sve dobro umutiti. Dodati griz, pomiješan sa praškom za pecivo, kao i mineralnu vodu. Sve sastojke sjediniti. U pleh premazan uljem staviti dva lista jufke; preko staviti trećinu nadjeva od sira. Prekriti jufkom; premazati otopljenim puterom, pa poklopiti jufkom. Preko staviti drugu trećinu nadjeva.

Poklopiti jufkom, koju premažemo puterom...

...preko koje stavimo jufku. Opet stavimo nadjev od sira. Završiti sa dvije jufke, koje premažemo otopljenim puterom. Kada se sastojci utroše, staviti u pecnicu zagrijanu na 180 C. Peci da fino porumeni. Gotovu pitu preliti sa malo mlijeka, pa vratiti u isključenu pecnicu.

Nakon 3-4 minuta. izvaditi pitu iz pecnice. Kratko prohladiti, pa rezati na parcad.

Poslužiti toplo; najbolje uz kiselu pavlaku, jogurt, salatu...

## **Savet**