

Jednostavna pita od sira



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 350** gsvježeg sira
- **oko 70** gdimljenog, mladog sira
- **3**jajeta
- **500** mljogurta
- **3** kašikekisele pavlake
- **3** kašikepšenicnog griza
- **1/2** vreciceprška za pecivo
- **150** mlmineralne vode
- **po ukususoli**

Ostalo:

- **450** gjufke za pitu
- **50** gputera
- **50** mlulja

Priprema

Otopiti puter; dodati ulje. Sjedititi svježi i dimljeni sir. Dodati umucena 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 trecinu nadjeva od sira. Prekriti jufkom; premazati otopljenim puterom, pa poklopiti jufkom. Preko staviti drugu trecinu 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 iskljucenu pecnicu.

Nakon 3-4 minuta. izvaditi pitu iz pecnice. Kratko prohладити, па rezati na parcad.

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

Savet