

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 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 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