

## **Integralna pita sa sirom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 šolja integralnog brašna
- oko 1 kg belog brašna
- 250 ml mleka
- 250 ml vode
- 1 kocka kvasca
- 1 kašicica sirceta
- 1 kašicica ravna šecera
- 1 puna kašicica soli
- 1 prašak za pecivo
- 1 šoljica ulja
- 1/2 margarina

#### **Fil:**

- 250 g sira
- 2 jajeta

### **Priprema**

Mleko i vodu pomešati i staviti na ringlu da se greje, dok ne postane mlako. U njega rastopiti kvasac, dodati so, šecer, sirce i ulje.

U vanglu staviti šolju integralnog brašna i polovinu belog brašna, prašak za pecivo i masu sa rastvorenim kvascem. Zamesiti testo uz dodavanje ostalog brašna (da bude fino testo, ne mnogo tvrdo). Podeliti testo na pola. Svaku jufku rastanjiti i nastrugati po 1/4 margarina. Obe saviti kao pismo i ostaviti da se odmore 20 minuta.

Pripremiti fil: 250 g sira iznjeciti viljuškom i sjediniti sa 2 jajeta.

Prvu jufku rastanjiti (bez premesivanja) i prebaciti u nauljen pleh od šporeta (donja kora), preko rasporediti celokupan fil. Odozgo staviti rastanjenu drugu jufku (gornja kora).

Posuti susamom i peci na 220 stepeni dok ne porumeni.

Vrucu pecenu pitu premazati sa malo margarina i pokriti krpom.

NAPOMENA: Ova pita se može praviti i sa uprženim mlevenim mesom, kao i slatka sa izrendanim jabukama (pri tom jabuke dinstati u sopstvenom soku sa šecerom i vanilom).

Takođe, pita se može praviti i bez mleka, u posnoj varijanti, a za fil se mogu staviti izdinstane pecurke.