

Domaca pita sa sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za preliv:

- **150 ml mleka**
- **1 kesica suvog kvasca**
- **1 kašica cicasoli**
- **100 ml ulja**
- **100 ml mineralne vode**
- **150 g brašna**
- **2 jajeta**

Za fila:

- **300 g sitnog sira**
- **100 g kajmaka**
- **1 kašica cicasoli**
- **2 jajeta**

I još...

- **500 g tankih kora za pitu**
- **po potrebi ulje**

Priprema

U toplo mleko stavite suvi kvasac i šećer. Promešajte pa dodajte kašikicu brašna. Ostavite 5 minuta. Sipajte

mineralnu gaziranu vodu i ulje i posolite. Dodajte preostalo brašno i izmiksajte da nema grudvica a onda dodajte dva umucena jajeta i još malo izmiksajte.

Za fil: Sjedinite sitar sir, kajmak i dva jajeta. Posolite.

Na radnu površinu stavite prvu koru i prelivom je pramažite celu. Stavite drugu koru pa i nju premažite. Tako uradite i sa naredne tri kore pa stavite fil preko cele kore.

Savijte bocne strane i uvijte u rolat.

Tako uradite i od preostalih kora pa pripremljene rolate premažite uljem.

Pecite na 220 stepeni oko 35 minuta, dok ne porumeni.

Savet