

*Razylacena *masna* okrugla pita sa sirom*



Sastojci

Testo:

- 700 g brašna
- 1 kašičica soli
- 3 dl mlake vode
- 200 g svinjske masti

Nadev:

- 300 g mladog sira
- 1-2 jajeta
- 1 kašičica soli

Preliv:

- 1 jaje
- 30 g susama

Priprema

Prosejati brašno i dodati so i 2/3 mlake vode i zamesiti meko, glatko testo. Po potrebi dovavati još po malo vode. Testo podeliti na 5 delova, oblikujući lopte.

Vanglu namazati mašcu.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom, na velicinu plitkog tanjira i stavljati u podmazanu vanglu, pa premazati odozgo mašcu. Tako uraditi i sa ostalim lopticama, svaku premazujući mašcu. Ostaviti da odstoji oko 30 minuta.

Dok testo odmara, sir usitniti viljuškom, staviti jaja i zamešati.

Na stolnjak preneti svaki list testa i pažljivo ga razvuci na velicinu tepsije, razvlaceci pažljivo i zadebljale krajeve testa, po celom obimu.

Staviti u tepsiju (moja tepsija je precnika 40 cm) i malo izdici krajeve uz zid tepsije. Staviti cetvrtinu nadeva, ravnomerno ga rasporedjujuci.

Na isti nacin, razvuci i ostale 4 kore.

Umutiti jaje sa vrlo malo mleka i premazati gornju koru, pa posuti susamom.

Oštrim nožem iseci pitu na željene oblike, samo na trouglove ili na manju parcad.

Peci odmah u zagrejanj rerni oko 25 minuta na 180 C, da pita lepo porumeni.