

Ni gibanica ni burek



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **400-500 gsira**
- **60 mlulja**
- **300 mlkisele pavlake**
- **2 jajeta**
- **2 dlkisele vode**
- **1,5 kašicicesoli**

Priprema

Uzeti okruglu tepsiju prečnik 28-30 cm i sipati ulje u nju pa je naginjati na sve strane da se obloži uljem. Staviti tri kore u tepsiju, jednu po jednu iz raznih pravaca. Krajevi treba da više preko tepsije. Sipati oko 50ml preliv koji se napravi kad se žicom spoje kisela pavlaka, jaja, so i kisela voda.

Po prelivu rasporediti puslice sira.

Staviti jednu koru i ponoviti postupak sa prelivom i sirom. Jedan po jedan kraj kora koje vire savijati unutra i svaki premazati prelivom. Sada rasporediti puslice sira, ali samo uz rub tepsije.

Sada staviti jednu koru i preliti prelivom i staviti puslice sira i tako dok ne potrošite kore. Naizmenično stavljati sir samo uz ivicu ili po celoj kori. Krajeve kora saviti ka unutra i premazati ih prelivom.

Sada uzeti one ostavljene 3 kore pa ih reati i svaku premazivati prelivom. Krajeve savijati unutra i mazati ih

prelivom.

Staviti na pecenje na 200'- 220'C oko 35 minuta tj. da porumeni.

Pecenu pitu ostaviti 5 minuta pa je nožem odvojiti od suda.

Tepsiju prekriti tacnom ili daskom pa uz pomoc krpe prevrnuti kako bi se našla na tacni.

Pitu iseci na trouglastu parcad i služiti.

Savet

Recept sam videla na YT-u, probala sam ga i oduševili smo se ukusom i sonošu.