

# **Bugarska pita**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 kg brašna
- 500 ml mleka
- 1 kašicica soli
- 1-2 kašicice šecera
- 1 paketic kvasca
- 1 margarin
- 400 g sira

## **Priprema**

U 250 ml mlakog mleka izmrviti paketic kvasca i dodati 1-2 kašicice šecera. Sacekati da kvasac pocne da radi, pa zamesiti testo od brašna, jaja, ostatka mleka, soli i kvasca.

Razvuci koru debljine 1 cm i premazati je sa 1/4-inom prethodno omekcalog margarina i preklapati je, kao koru za lisnato testo, ostaviti da odstoji 15 minuta. Postupak ponoviti još 3 puta.

Na kraju kada se razvuce kora prekriti je izmrvljenim sirom i umotati u rolat.

Testo se svije u podmazanu tepsiju, odstoji 40 minuta i pece 1 sat na 220 stepeni.