

Kokmishka



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme priprave: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 vrecica** instant kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **oko 350 ml** tople vode

Za pripremanje:

- **80 g** putera
- **80 g** margarina
- **400 g** sira

Premazivanje pite:

- **1** žumance
- **malosusama**

Priprema

Od brašna, kvasca, soli, šećera, jaja i tople vode zamijesiti mekano tijesto. Ostaviti pola sata da odmori, pa podijeliti na 6 loptica. Margarin i puter otopiti. Prvu lopticu razvaljati na veličinu pleha, pa staviti u pleh, koji smo premazali otopljenim puterom. Preko premazati otopljenim puterom, pa posuti sirom (svježi ili feta).

Postupak ponavljati dok se sastojci ne utroše. Zatim pitu režite na romboide, ili kako želite. Zadnju koru premažite otopljenim puterom, pa umucenim žumancetom, pa pospite susamom.

Ostavite nekih pola sata na toplom, pa ubacite u pecnicu zagrijanu na 200 C i pecite oko 45 minuta.

Pecenu pitu ostavite 5-6 minuta da odmori, pa poslužite.

Savet