

Turoš pita



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme priprave: **40** min

Sastojci

Testo:

- **oko 450 g** brašna
- **120 g** gustina
- **200 g** margarina
- **2 dl** kisele pavlake
- **2** žumanceta
- **1/2** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šecera

Nadev:

- **500 g** svežeg sira
- **2 dl** kisele pavlake
- **2** žumanceta
- **2 kašike** gustina
- **1/2** praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **4** bjelanceta

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** mlijeka

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti pola sata u frižider. Tijesto podijeliti na dva dijela. Jedan dio razvaljati i staviti u pleh premazan margarinom i posut brašnom, tako da tijesto bude podignuto po rubovima pleha.

Sjediniti sir, žumanca, kiselu pavlaku. Posoliti (ukoliko sir nije slan), pa dodati gustin sjedinjen sa praškom za pecivo. Dobro umutiti. Zatim pažljivo umiješati bjelanca ulupana u cvrst šlag, sa malo soli. Fil staviti preko tijesta.

Preko fila stavite drugu polovinu razvaljanog tijesta, koje ste isjekli na trake. Trake redajte u formi rešetke. Umutite žumance sa mlijekom, pa premažite trake.

Pitu pecite na 180 C, oko 40 minuta. Pecenu pitu ostavite 5-6 minuta, da odmori, pa režite na komade.

Savet

Poslužite uz salatu, po ukusu!