

Pita sa rikota sirom i lanom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **400 g** rikota sira
- **100 ml** kisele pavlake
- **po želji** mlevenog lana
- **1** jaje
- **100 ml** ulja
- **150 ml** kisele vode
- **100 ml** mleka
- **po ukusu** soli
- **po želji** susama
- **po želji** kim

Priprema

Za premazivanje kora umutiti jaje, ulje, kiselu vodu, mleko i posoliti po ukusu. Sir pomešati sa kiselom pavlakom i tako posoliti po ukusu. Kore podeliti tako da u svakoj „grupici“ ima po 4, pa shodno tome podeliti i nadev od sira i pavlake. Dakle, uzeti 4 kore i svaku dobro premazati pripremljenim prelivom, na poslednju staviti deo nadeva, a preko mleveni lan po želji i urolati ih. Papir za pečenje namokriti vodom, iscediti, pa ga staviti u pleh od rerne velicine 39x24 cm. U pleh staviti pitu koju prelići ostatkom prelića (oko 80 ml) i posuti kimom i susamom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta, tj. dok ne porumeni.

Savet

Ako volite hrskavu korico, nemojte peenu pitu prekrivati vlažnom krpom. Sei kada se malo prohladi.