

## *Pitice sa sirom (2)*



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **malosoli**
- **oko 3 dl** mlake vode

#### **Fil:**

- **200 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1** kašajogurta
- **malo** soli
- **malo** ulja

### **Priprema**

U posudu sipajte prosejano brašno pomešano sa solju i mlakom vodom zamesite srednje tvrdo testo.

Testo razdvojite na cetiri dela. Svaki deo pojedinačno razvijte što tanje pa premažite uljem filujte delom pripremljenog fila (fil predhodno sjedinite) i urolajte.

Prebacite u namazan pleh. Postupak ponovite sa preostalim delovima testa.

Pitice premažite uljem i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Pecene pitice izvadite iz rerne poprskajte sa malo vode i vratite još par minuta u rernu. Poslužite sa kiselim mlekom.

### **Savet**