Lisnata pita sa sirom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**lisnatog testa

Fil:

- **3**jajeta
- **250 g**sitnog sira
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 ml**mleka
- **250 g**izrendanog kackavalja (Gauda)
- **100 g**iseckane šunke
- **150 g**iseckanih, kiselih, krastavcica
- **1 kašicica**soli
- **1/3 kašicice**sveže mlevenog bibera

Priprema

Dakle, za ovu pitu su nam potrebne namirnice, koje vidite na slici.

Lisnato testo odmrznuti, na sobnoj temperaturi. Uzeti tepsiju, vel. 26cm, pa dno prekriti pek papirom, a ivice premazati margarinom.

Lisnato testo razviti prema tepsiji, u kojoj ce se peci, s tim da ivice testa ostanu malo deblje. Testo prebaciti u

tepsiju, izbockati ga viljuškom (da ne bi previše naraslo) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni, samo da blago porumeni.

Dok se testo pece spremamo fil. Odvojiti belanca od žumanaca i staviti ih u, dublju, vanglicu. Belanca cvrsto umutiti, pa dodati žumanca, so i biber. Umutiti, da se dobije penasta smesa.

Zatim dodati sitan sir i dobro sjediniti sa jajima. Sipati mleko, pa ubaciti brašno sa pecivom. Umutiti mikserom da se brašno sjedini, sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati izrendani kackavalj i iseckanu šunku i kisele krastavcice. Varjacom, dobro, promešati.

Kada je testo dobilo blagu, rumenu, boju izvaditi ga iz rerne i preliti, pripremljenim, filom.

Vratiti da se pita ispece (probati cackalicom da li je pecena). Pri kraju pecenja, ako je potrebno, prekriti pitu alu folijom, da ne bi površina izgorela.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne i ostaviti je da se prohladi. Zatim je izvaditi iz tepsije, skloniti pek papir i pitu staviti na tacnu. Iseci vece parcice i poslužiti.

Savet