

# **Pita sa sirom (25)**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500** gmekog brašna
- **300** mltople vode
- **2** kašikeulja
- **1** kašicicasoli

### **Fil:**

- **500** gsvežeg sira
- **5**jaja
- **po ukusu**

### **Ostalo:**

- **nekoliko kašikaulja**

## **Priprema**

U zdelu prosejati brašno, dodati so, ulje i zamesiti sa topлом vodom, Mesiti toliko da testo bude fino glatko. Uzeti tacnu premazati je sa malo ulja, podeliti testo na loptice, koliko pitica želite i svaku lopticu premazati sa uljem. Od svake loptice dobijete 2 pitice Ako niste vicni lakše vam je razvlačiti manje testa. Prekriti sa plasticnom folijom i ostaviti minimum 30 minuta da odstoji. Uzeti stolnjak, malo pobrašniti, staviti testo, razvaljati sa oklagijom koliko ide, potom ponovo malo premazati sa uljem i polako poceti razvlačiti testo sa rukama, ruke podvuci pod testo i lagano razvlačiti prema van sa svih strana. Kad ste dobili dovoljno tanko testo,

filujte sa cime želite, kod mene je sa sirom u koji sam pomešala jaja sa malo soli. Fil stavljajte na dornji i gornji deo kruga. Krajeve deblje, odrežite i umotajte pomocu stolnjaka prvo sa jedne strane, pa sa druge. Po sredini presecite, uvite u krug i slažite pite na tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Tako dokle god imate testa. Ja sam napravila i nekoliko sa jabukama, staviti peci na 180 dok ne porumene. Gotove pitice poprskati malo sa hladnom vodom, prekriti sa kuhinjskom krpom da se malo prohlade. Ako volite premažite ih sa kajmakom i uživajte.

## Savet