

Pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **350 g** belog sira
- **1-2 kašike** domaćeg kajmaka
- **1-2 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **po ukusu**
- **po potrebi** ulja i kisele vode

Priprema

Napraviti fil tako što u ciniji viljuškom isitnite sir, umešate kajmak i pavlaku i na kraju posolite.

Uzimati po dve kore i poprskati ih mešavinom ulja i vode, naneti fil i uviti u rolat.

Svaki list pite reati u pleh koji malo podmažete uljem ili obložite peki papirom. Pitu poprskati mešavinom ulja i vode i posuti susamom.

Pitu peci u rerni ugrejanoj na 220°C pakad stavite pitu smanjiti na 200°C. Peci dok ne porumeni oko 30-35 minuta.

Kad izvadite pitu iz rerne poprskati je sa malo hladne vode i pokriti krpom. Prohlaenu seci i služiti.

Savet

Nedavno sam dobila kao nagradu Texell pleh i eto prilike da se isproba i napravi pita. Mogu samo preporučiti pleh jer je kvalitetan, nema lepljenja i lako se pere i zahvaliti se jos jednom redakciji Recepti.