

## Filovana pita

Interesantna ideja za pitu...

**1** Prosejanom brađnu dodati so i kvasac rastopljen u malo vode. Mlakom vodom zamesiti glatko testo.

**2**

**3**

**4** Testo oblikovati u valjak. Iseći 24 parčeta, svako parče premesiti i razviti u krug prečnika 10 cm, pa premazati uljem. Spojiti po 4 kruga (tri premazati uljem, a gornji ne) i razviti koru veličine tepsije.

**5**

**6**

**7** Tepsiju premazati uljem, staviti prvu koru, poprskati uljem, naneti jedan deo fila (sir pomeđati sa jajima), preko drugu koru, poprskati uljem, pa fil i tako redom sve dok se ne utroži sav materijal.

**8**

### Sastojci:

brasna 800 g  
mlake vode 500 ml  
svezeg kvasca 20 g  
soli 2 ravne kasicice  
ulja nekoliko kasika  
kravlje sira 500 g  
jaja 5

**10** Slednji red je kora, malo pritisnuti, iseći na veće kocke, pokriti s istom kuhinjskom krpom i ostaviti da stoji 60 minuta na sobnoj temperaturi.

**11**

**12**

**13** S tim peći u pećnici zagrejanoj na 220 stepeni 10 minuta. Smanjiti temperaturu na 200 stepeni, pa peći 10 minuta. Na kraju smanjiti na 180 stepeni i nastaviti sa pečenjem još oko 15 minuta. Izvaditi iz pećnice, ostaviti malo da se prohladi

**14**

**15**

**Napomena:**

Služiti uz kiselo mleko, jogurt i slično.