

Pita od medvjedeg luka, srijemuša



- 500 g [tijesta za pitu, jufka](#)
- 500 g svježeg sira
- 100 g vrhnja
- 0,3 dl ulja
- 2 jaja
- 50 g **medvjedeg luka, sremuša**
- 1 MŽ 10-12 g soli

Za premaz za pitu od medvjedeg luka

- 2 dl ulja
- 1 dl mineralne vode za premaz



Nadjev za pitu od medvjedeg luka napraite tako da prvo sviježi sir dobro iscjedite u gazi, da ga ostane oko 350-400g.

Zamješajte ga sa jajima, uljem, soli i grubo sjeckanim **srijemušem**.

Nadjev za **pitu od srijemuša** ostavite da odstoji, taman toliko da razvučete **tijesto za pitu od medvjedeg luka**.



Razvučeno tijesto za pitu od medvjedeg luka koje ste pripremili po ovom receptu, premazati mješavinom ulja i mineralne vode.

Nadjev za pitu od srijemuša raspodjelite na 5-15 cm od ruba, lagano zarolajte stolnjakom, ali ne više od 30 cm. Odrežite rub i savinite u puž.

Sa ostatkom tijesta postupite isto.

Pitu svijenu u puževe smjestite na pleh sa papirom za pečenje, ili role svijajte u veliki puž direktno u okrugloj posudi za pečenje.

Pitu od srijemuša premažite sa ostatkom ulja i minerane vode te pecite na srednjoj šini na 200°C (180 vrući zrak) 25-30 minuta.

Pitu od medvjedeg luka servirajte vruću sa [jogurtom](#).



www.moja-k