

Pita sa sirom | Sirnica v2 24.05.2015



• Sirnica, pita sa sirom za 4 osobe:

- 500 g [sviježeg sira](#)
- 1 dl [vrhnja](#)
- 2 dl [ulja](#)
- 1 dl mineralne vode
- 1 MŽ soli
- [2 jaja](#)



Jaja, sir i vrhnje posoliti te dodati 1/2 DL ulja ulje, izraditi glatku smjesu. Probajte slanoću. Smjesa za **pitu sirnicu** ne smije biti gusta ni rijetka. Ako je sir bio suhlji dodajte više vrhnja i obratno.

www.moja-kuhinja.com



Tijesto za sirnicu pripremite po ovom [receptu](#).

Tijesto razvucite što tanje na lagano pobrašnjenu stolnjaku i pokapajte uljem i mineralnom vodom.

Smjesu sira raspodijelite na prvu trećinu **tijesta za pitu**. Učinite to isto sa suprotne strane.

Uхватите rub krpe, te **sirnicu pažljivo zarolajte** do sredine. Isto učinite i sa drugom stranom **tijesta za sirnicu**, tako da dobijete dvije tanke role spojene u sredini.



Zarolanu pitu sirnicu položite na pleh za pečenje, tako da je zamotate u spiralu (puz). Ponovno je premažite uljem.



Pecite na 190°C cca. 30-40 min. Na polovici premažite vodom, tako će **sirnica biti hrskava**.

Servirajte mlako.

