

# Pita sa sirom, sirnica



- Za 4 osobe:
- 500 g svježeg sira
- 1 dl vrhnja
- 2 VŽ ulja
- 1 MŽ soli
- 2 jaja



Jaja, sir i vrhnje posoliti te dodati ulje, izraditi glatku smjesu. Smjesa ne smije biti gusta ni rijetka. Ako je sir bio suhlji dodajte više vrhnja i obratno.

Tijesto za sirnicu: <http://moja-kuhinja.com/pite.html#tijesto-za-pite-i-savijace>



Smjesu sira ravnomjerno raspodijelite na tijesto. Pokapajte sa sa uljem. Uхватите rub krpe, te pažljivo zarolajte tijesto.



Rolanu sirnicu položite na pleh za pečenje. Možete je peći u komadu ili je narezati, recimo jednim tanjurom (da bi se pri rezanju spojili rubovi, da ne curi sir).

Ako volite hrskavu koricu, ostavite tako, ako pak volite mekanu koricu namažite sirnicu iz vana smjesom vrhnja i jaja.

Pecite na 190°C cca. 30-40 min.



Servirajte mlako.

Svijetlana<sup>©</sup> [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>