



## Султи пита

Пита направена од голема солена палачинка, филувана со варено јајце и сирење. Брз рецепт кој може да го пригответе за појадок, или вечера, како интересна комбинација на секојдневните состојки.



### Состојки:

#### За ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 250 мл. млеко
- 5 лажици брашно
- 4 лажици масло
- малку сол и шеќер

#### За ФИЛ ќе ви треба:

- 2 тврдо варени јајца
- 150 грама сирење
- Сол и црн бибер

### Чекор 1

Најпрво тврдо сварете 2 јајца, или варете ги околу 8-10 минути.

### Чекор 2

Ставете го Ростерот во загреана рерна на 250 степени, со 2 лажици масло во него.

Додека се загрева тавата, изматете ги јајцата со малку шеќер и сол и една лажица млеко.

Кога убаво ќе се изматат постепено додавајте го брашното, постојано мешајќи, за да не се згрутчи.

На крај, постепено додајте го млекото, па маслото.

### Чекор 3

Извадете ја од рерна загреаната тава, но внимавајте, таа е многу врела.

Истурете ја смесата за тесто и печете на 200 степени, 15 минути, или додека не порумени.

Не грижете се доколку тестото се надуе, кога ќе го извадите од тавата малку ќе спласне, а откако ќе ја завиткате питата во ролат, овие подигнати делови ќе бидат во внатрешноста.

### Чекор 4

Печената кора извадете ја од тавата на влажна кујнска крпа.

Кога малку ќе се олади, врз неа изрендајте го сирењето, наросете црн бибер, а потоа и едно тврдо варено јајце.



Доколку сирењето не е доволно солено, може да додадете и сол.

Завиткајте ролат и, откако ќе постои кратко за да го добие обликот, исечете го на парчиња со дебелина од 3-4 сантиметри.

### Чекор 5

Парчињата сервирајте ги во чинија легнати попречно, а потоа врз нив изрендајте го другото варено јајце.

### Совет

Овој рецепт е брза варијанта на солени палачинки. Пробајте го кога ќе ви се пријадат палачинки, но немате време да стоите пред шпоретот. Верувајте, резултатот навистина ќе ви се допадне!

### Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)