

## Zutaten:

500 g Jufkateig/Filoteig (**ich verwende JAMI® Teigblätter**)  
5 Eier  
400 g Hüttenkäse  
250 g Sauerrahm/Saure Sahne  
400 g Joghurt (ich verwende griechisches)  
150 ml Milch  
½ Pkg. Backpulver (=8 g)  
100 ml Öl  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- 1) Für die Füllung vermischt ihr folgende Zutaten miteinander: Eier, Hüttenkäse, Sauerrahm, Joghurt, Backpulver, Milch, Öl und würzt alles mit 1-2 TL Salz und etwas Pfeffer.
- 2) Heizt den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vor. Nehmt die Teigblätter aus der Verpackung, entnehmt 1-2 schöne Blätter und legt diese auf die Seite. Wir brauchen sie am Schluss wieder.
- 3) Legt in eine befettete Form der Größe: 35x27x6 cm 4 Blätter so hinein, dass sich diese in der Mitte überlappen und die Seiten über den Rand der Form stehen.
- 4) Nehmt nun jedes der restlichen Blätter und taucht sie in die vorbereitete Mischung ein. Arbeitet schnell, damit euch die Blätter nicht zerfallen. Schichtet die zusammengeknüllten Blätter nebeneinander in die Form. Fahrt auf diese Weise fort, bis alle Blätter verbraucht sind.
- 5) Mit den 1-2 schönen Blättern deckt ihr alles ab und macht eine Art Paket (siehe Video).
- 6) Backt die Pita ca. 35 min lang im Ofen bis sie aufgegangen und goldgelb ist. Zum Schluss besprühe ich die Oberfläche mit etwas Wasser, damit die erste Schicht nicht ganz so knusprig ist. Guten Appetit!



### Sastojci:

500 g kupovnih jufki (**ja koristim JAMI®-jufke**)

5 jaja

400 g mladog sira/cottage cheese

250 g kiselog vrhnja

400 g jogurta (ja koristim grčki)

150 ml mlijeka

½ pak. praška za pecivo (=8 g)

100 ml ulja

so, biber

### Priprema:

1) Za fil pomiješajte slijedeće sastojke: Jaja, sir, kiselo vrhnje, jogurt, prašak za pecivo, mlijeko i ulje. Začinite sa 1-2 kašičice soli i malo bibera.

2) Zagrijte rernu na 220 stepeni gornji/donji grijači. Jufke izvadite iz pakovanja i stavite 1-2 lijepe jufke na stranu, kojeće nam na kraju zatrebati.

3) U pomašćeni kalup veličine: 35x27x6 cm stavite 4 jufke, tako da se u sredini preklapaju a da strane vise preko kalupa.

4) Uzmite svaki preostali list jufke i umačite u pripremljenu smjesu. Jufke redajte u kalup. Radite brzo, kako vam se nebi raspale. Nastavite dok ne potrošite sve jufke i fil.

5) Sa onim jufkama koje ste odvojili na početku prekrijte sve i napravite nešto poput paketića (pogledajte video).

6) Pecite pitu oko 35 min dok ne se ne napuše i porumeni. Na kraju gornji sloj pošpricam vodom kako bi malkice omekšao. Prijatno!

