



Продукти:

500 гр брашно  
1 ч.л. сол  
250-300 мл топла вода  
200 мл олио  
200 мл разтопена свинска мас  
350 гр сирене

### **Начин на приготвяне:**

Замесете меко тесто, разделете го на 5 равни части, оформете ги като топки. Разтегнете всяка топка на кора с диаметър 15 см и я потопете в смес от мазнината. Оставете питките в мазнината около 30 минути, извадете една и поставете на намазнен работен плот, започнете да изтъняване с ръце от средата към краищата, колкото е възможно повече. След това започнете да изтънявате краищата с пръсти, както при оформянето на щрудел - повдигате края и леко изтегляте тестото. В средата на изтънената кора сложете натрошено сирене. Изрежете краищата, които не сте успели да изтъните. Завийте добре сиренето с тесто и внимателно го поставете в плитка широка чиния. Разтегнете и втората кора, изрежете краищата, в средата поставяте сиренето, а върху него първата завита кора така, че краищата да съм към сиренето. Завивате сиренето и кората с тесто. Процедурите повторете до изчерпване на продуктите. Поставете в намазнена тава и печете до златисто в предварително загрята до 180-200 градуса фурна.