

NA JASNOM JEZIKU

# PITA OD SIRA RECEPT



Zahvaljujemo članovima  
Udruženja za podršku osobama sa intelektualnim  
teškoćama na području Kantona Sarajevo "Oaza"

Kontrolu razumljivosti priručnika proveli su:

Nejra Sinanović  
Denisa Sutjeska  
Darko Šolaja

Izvor:

<https://sasina-kuhinja.com/videorecepti/video-burek-sa-sirom-koji-uvijek-uspije>



© European Easy-to-Read Logo: Inclusion Europe.  
Više informacija na linku  
[www.inclusion-europe.eu/easy-to-read](http://www.inclusion-europe.eu/easy-to-read)

**Na jasnom jeziku** znači da je tekst razumljiv i pristupačan svima bez obzira na intelektualne sposobnosti ili druge prepreke u razumijevanju.

# **Pita od sira od gotovih jufki**

## Sadržaj

Korak 1 - Priprema

Korak 2 - Preljev

Korak 3 - Slaganje jufki

Korsk 4 - Pečenje pite



Ovo je recept za pitu od sira od gotovih jufki.

## Korak 1 - Priprema



Pola kile sira (500gr)



Mala čaša ulja (0,1l)



Mala kašika soli (7,5 gr)



- Velika kašika
- velika viljuška
- nož
- četkica



Jogurt ili pavlaka



Tepsija i zdjela



Sat ili mobitel

Operi ruke.



Zavrni rukave da ti ne smetaju.

Zaveži kosu.

## Korak 2 - Preljev



Pripremi preljev kojim ćeš mazati jufke:

U zdjelu ulij cijelu malu flašu kisele vode.



U zdjelu dodaj jednu punu  
malu kašiku soli.



U preljev dodaj jednu punu čašu ulja.



Sve zajedno promiješaj kašikom dok se sol ne istopi.

### Korak 3 - Slaganje jufki



Otvori pakovanje jufki.  
Jufke raširi na stol.

Od pakovanja gotovih jufki  
odvoji 2 lista  
i ostavi u frižider.



Stavi 3 velike kašike ulja u tepsiju.  
Dno tepsije premaži četkicom  
ili kašikom.



U tepsiju stavi dvije jufke.  
Jufke stavi jednu preko druge  
u obliku plusa +.



Jufke premaži četkicom ili kašikom  
sa napravljenim preljevom.



Stavi 5 malih kašika sira na jufku.

Stavi iduću jufku  
i premaži ju četkicom sa preljevom.



Opet na jufku stavi 5 malih kašika sira  
na druga mjesta nego na prošloj jufki.

Stavi iduću jufku  
i opet premaži preljevom sa četkicom.

Stavi 8 malih kašika sira  
samo uz rub tepsije.



Krajeve jufki koji su preko tepsije  
savij prema unutra preko drugih jufki  
i premaži preljevom.





Preko preljeva stavi jednu novu jufku.



Preko jufke premaži preljev sa četkicom.  
Preko jufke stavi 5 kašika sira na nova mesta.



Preko svega stavi novu jufku.



Nastavi redati jufku, preljev i sir dok ne potrošiš sav sir i sve jufke.



Kada potrošiš sve jufke  
savij krajeve prema unutra  
i premaži preljevom sa četkicom.



Uzmi iz frižidera dvije jufke  
koje si ostavio.

Stavi jufke preko pite u obliku plus+  
i savij krajeve prema unutra.



Zalij pitu sa svim preljevom što ti je ostao  
Na 10 različitih mjesta  
ubodi pitu viljuškom  
da upije preljev.

## Korak 4 - Pečenje pite



Uključi rernu da se ugrije na 200 stepeni.



Nakon 5 minuta stavi tepsiju u rernu.



Pitu peci 30 minuta.

Zapiši koliko je sati kada staviš pitu peći.



Uključi alarm na mobitelu ili satu za 30 minuta kada trebaš izvaditi tepsiju iz rerne.



Dok se pita peče pospremi sve stvari  
koje si koristio.



Kad zvoni alarm isključi rernu na nulu.



Uzmi krpu ili rukavicu  
i izvadi tepsiju iz rerne.



Pazi da se ne opečeš  
jer su vruće i rerna i tepsija.

Pitu stavi da se ohladi.

Odvoji pitu viljuškom od rubova tepsije.



Pitu možeš narezati na više dijelova.

Pitu možeš jesti uz čašu jogurta ili  
namazati pavlakom.

Ukoliko trebaš pomoći neka ti neko u  
blizini pomogne.

Dobar tek. Prijatno.



U cilju unaprjeđenja rada molimo Vas izdvojite nekoliko minuta za ocjenjivanje teksta.  
To možete uraditi skeniranjem QR koda ili putem linka:

<https://forms.gle/U6jbFcMp4PdXwiUGA>



#### **PRIPREMIO: Caritas Bosne i Hercegovine**

www.caritas.ba | +387 33 206 442 | caritas@caritas.ba  
Mehmed bega Kapetanovića Ljubušaka 6  
71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina