Pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**sira

Fil:

- **3**jajeta
- **1 caša (od jogurta)**jogurta
- **1 caša**ulja
- **1 caša**gazirane vode
- **1 caša**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli

Priprema

Umutiti sastojke za fil. Usitniti sir i dodati 3 kašike od fila i izmešati. Uzeti jednu koru staviti 2 kašike fila i cetkicom lepo razmazati, preko staviti drugu koru, na nju opet 2 kašike fila, pa na kraju kore staviti smesu od sira i uviti u rolat. Tako uradimo sa svim korama i filom. Kad napravimo pitu, preostali fil stavimo preko rolata i pecemo pitu na 200 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Savet