

Ocas posla pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **450 g** svježeg sira
- **2** jajeta
- **350 ml** jogurta
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2** praška za pecivo
- **2 kašike** margarina za mazanje
- **po ukusu** soli
- **malosusama**

Priprema

Umutiti jaja, dodati sir, prašak za pecivo, jogurt, kiselu pavlaku, ulje i pavlaku za kuvanje. Sve dobro sjediniti. Posoliti, po ukusu. Kore za pitu, zarolane, rezati na parcad, prst debljine. Narezane kore dodati u smjesu sa jajima i sirom, pa promiješati. Izliti u manji pleh, premazan margarinom. Otopiti margarin za mazanje, pa premazati preko. Posuti susamom. Peci na 200 C, oko 40 minuta.

Pecenu pitu ostaviti 5 minuta, prekrivenu, pa rezati na parcad.

Savet

Poslužiti toplu, uz jogurt i salatu!