

# **Pita sa jogurtom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 500 g tankih kora
- 350 g sira
- 1 dl ulja
- 1 dl kisele vode
- 1 dl jogurta
- 4 jajeta
- so

## **Priprema**

Umutiti jaja pa dodati kiselu vodu i jogurt pa sve izmešati. Sir izgnjeciti u posebnom sudu i filovati kore. Na dnu pleha staviti prvu trecinu kora, ali svaku posebno poprskati vrelim uljem, zatim staviti polovinu sira, ponovo kore, pa sir i na kraju poreati ostatak kora. Oštrim nožem iseci pitu. Pitu prvo preliti vrelim uljem, a zatim umucenim jajima sa kiselom vodom i jogurtom, u koje se doda malo soli. Pitu iseci na kocke, peci je u zagrejanoj rerni na umerenoj temperaturi. Služiti dok je topla.