

Jogurt pita sa prazilukom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **1 pakovan**jetankih kora za pitu
- **400 ml**jogurta (vi naravno jogurt Moja kravice)
- **1**jaje
- **2 veka struka**praziluka
- **50 g** putera za premazivanje kora i pleha

Priprema

Pripremimo sastojke.

Umutimo sve sastojke u glatku smesu.

Izdinstamo praziluk.

Dodamo u ostale sastojke i dobro izmešamo.

Namastimo pleh za pečenje, pa prvo svaku od 6 kora. Mamažemo istopljenim puterom. Redjamo kore blago ih gužvajuci.

Zatim sipamo smesu jogurta i praziluka i sve opet gužvanom korom prekrijemo.

Gornji sloj takodje namažemo puterom.

Pecemo na 220 stepeni Celzija 30 minuta dok lepo ne porumeni.

Pita je gotova i vrlo ukusna.

Savet

Proganjali me ova pita ovde, sa vašm receptima i im praziluk stiže u moju baštu morala sam da je napravim. Sreom da je samo klinka bila kod kue kad je bila gotova, inae ništa od slikanja. Kombinacija sa jogurtom i prazilukom je izvrsna. Jeftina pita, brzo se sprema. Probajte i vi.