

Pita sa Moja Kravica sitnim sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** gotove tanke kore za pitu
- 2 jajeta
- **150 g** **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sir**
- **100 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **2 kašike** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **1 kašika** mleka
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** so

Priprema

Umutiti mikserom 2 belanca, dodati ulje, jogurt, po ukusu soli, brašno i prašak za pecivo. Na radnoj ploči reati jednu koru, premazati ovom smešom, zatim drugu koru, pa opet premazati i tako sve do poslednje kore. Na poslednju koru staviti drugi fil **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sir**, dodati 1,5 žumanca (a pola žumanca ostaviti za premaz) izmešati, po ukusu dodati malo soli. Po celoj poslednjoj kori rasporediti masu, zatim preklopiti odnosno uviti pitu. Premazati sa 1/2 žumanca umuceno sa 1 kašikom mleka i posuti susam. Peci na 180 stepeni C oko 15 minuta, zavisno od šporeta dok ne porumeni.

Savet

Brzo se priprema, a veoma je ukusno!