Pita sa sirom (3)

težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **300 g**feta sira
- **3** jajeta
- **1 caša (od jogurta)**ulja
- **1 caša** jogurta
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**mekog brašna (tip 400)
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**susama (za posipanje odozgo)

Priprema

Umutititi jaja.

U prethodnu smesu dodati ulje, jogurt, so, brašno, prašak za pecivo. Sjediniti. Mazati kore kao na slici.

Po tri kore reati i poprskati uljem i nadevom, a na cetvrtoj kori staviti sitan sir.

Uvijati u rolate i reati u podmazan pleh.

Odozgo kore premazati ostatkom nadeva i staviti malo susama.

Ispeci rolate od kora i seci na kocke, kada budu bili gotovi. Prijatno!

Savet

Najtoplije preporuujem...