

Pita sa sirom (4)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1** **čaša** jogurta
- **300 g** sira
- **3** jajeta
- **1 kašika** brašna
- **1** **čaša (od jogurta)** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **120 g** margarina

Priprema

Umutiti jaja.

Izgnjeciti viljuškom sir.

Dodati ulje, jogurt i brašno.

U prethodnu sjedinjenu smesu, dodati prašak za pecivo. Sjediniti mikserom.

Na svaku trecu koru sipati nadev i sir.

I tako sve dok ima kora. Uvijati u rolate.

Ostatak nadeva kašikom politi preko rolata.

Otopiti margarin na vatri.

Preliti rolate otopljenim margarinom.

Zapeći rolate u rerni. Kada su rolati gotovi, iseci ih na parcice i poslužiti. Prijatno!

Savet

Obina pita sa sirom, ali prelivena margarinom, postaje najukusnija pita... Toplo preporučujem.