

Pita sa feta sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Za nadev:

- **500 g** feta sira
- 5 jaja
- 3 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 1 dl kisele vode
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1. kašica soli

Za preliv:

- 1 jaje
- maloulja
- malosoli
- 2-3 kašike ostatka nadeva

Priprema

Sir usitniti viljuškom, dodati jaja, so, jogurt, ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo i izmešati.

Kore slagati u podmazan pleh i svaku premazati sa nekoliko kašika nadeva. Premazati i gornju koru.

Oštrim nožem iseci kore na parcad željene velicine.

Umutiti jaje sa malo soli, dodati malo ulja i par kašika preostalog nadeva i kašicicom sipati, po malo preliiva duž prosecenih linija, a ostatak preliiva posuti po celoj površini pite.

Peci u zagrejanj rerni oko 35-40 minuta na 170 C. Po potrebi prekriti alu folijom, a pri kraju pecenja foliju skinuti, da pita lepo porumeni.

Savet