

Gužvara



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **250 g** sira
- **1,5 dl** ulja
- **2 dl** kisele vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **malosusama**

Priprema

Umutiti prvo belanca, pa dodati žumanca, sir, ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo. Dno pleha pokriti sa dve kore, koje smam stavila ravno i nanela 2-3 kašike fila.

Svaku narednu koru zgužvati nepravilno, umociti u fil i reati jednu do druge, dok se ne potroše sastojci. Malo fila naneti odozgo i posuti susamom. Peci na 200 C, dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Savet