

## ***Kostina pita sa sirom***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** kora za pitu guzvara
- 3 jajeta
- **300 ml** jogurta
- **1 caš** kisele pavlake
- **2 supene kašike** brašna
- **150 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašice** soli
- **200 g** sira

### **Priprema**

Jaja dobro umutiti.

U umucena jaja dodati izgnjecen sir.

Zatim dodati jogurt. I brašno. Prašak za pecivo, so i ulje.

Zatim pavlaku i sjediniti.

Izvaditi kore.

Uzimati po malo kore i umakati ih u smesu sa obe strane. Praviti ružice.

Reati ih u pouljenu tepsiju.

Peci u unapred zagrejanj rerni 30 minuta na 200 C. Prijatno.

**Savet**