

Pita sa sirom (6)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jesrednjih kora za pitu
- **800 g**sitnog sira
- 3jajeta
- **250 ml**gustog jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- ulje

Priprema

Umutite jaja, sir, jogurt i prašak za pecivo. U nauljan pleh, malo dublji, stavite dve kore s tim da im po trecina visi preko ivice pleha. Odvojite još dve kore sa strane. Ostale kore blago umacite u umuceni fil, pa poput ruže reajte gusto jednu do druge u pleh. Prelijte malo uljem, pa vratite one krajeve što su visili u pleh. Od one dve kore što ste ostavili napravite "poklopac", malo ih filom poprskajte, malo uljem, pa na desetak mesta probodite piti nožem. Pecite na 200 petnaestak minuta, a onda na 180 još pola sata ili malo više zavisi od rerne.

Savet

Saekajte da se pita prohladi pa izrežite na parad. Ovako spremljena veoma je vazdušasta i baš dobije na visini.