

Mafin-pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za prelivanje kora:

- **500 g** kore za pitu
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil.

- **500 g** sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** jajeta

Priprema

Sastaviti mleko, ulje i pecivo, u jednoj posudi sastaviti 500 g sira i 1 jaje, 1 kašika pavlake. A u drugoj posudi izmesati, 1 jaje, 1 kašiku pavlake (za premazivanje pite odozgo). Rasiriti koru pa je poprskati prelivom od mleka, ulja i peciva, pa stavimo kašiku fila po ivici kore.

Uvijemo prvo u rolat.

Zatim u pužice i stavljamo u podmazan pleh od mafina.

Tako raditi dok se kore ne utroše. Ako je malo preliwa napraviti još.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet