

Suner pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše** kiselog mleka
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** ulja
- 5 jaja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- **malosoli**
- 1 **pakovanje** kora za pitu
- **po želji** susam (za posipanje)

Priprema

Od kiselog mleka, jogurta, ulja, jaja i praška za pecivo umutiti glatku smesu. Posoliti je po ukusu. Od dobijene smese odvojiti 5-6 kašika za premazivanje.

Dve kore za pitu ostaviti sa strane, a sve ostale iscepovati na komadice i dodati u umucenu smesu. Sve dobro promešati.

etvrtasti pleh podmazati sa malo ulja i staviti jednu koru (od onih koje smo odvojili sa strane). Potom izruciti smesu sa iscepanim korama, ravnomerno rasporediti po celoj površini pleha i preko staviti drugu celu koru.

Premazati sa onih odvojenih 5-6 kašika fila, posuti susamom i staviti da se pece oko 35-40 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet