

## **Pita sa cvarcima (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **250- 300 gvaraka**
- **1 cašakisele pavlake**
- **1 kriškatvrdog belog sira**
- **3jajeta**
- **1 šoljicaulja**
- **1 šoljicakisele vode**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **po ukususoli**

### **Priprema**

varke samleti ili sitno naseckati. Zatim ih pomešati sa usitnjениm sirom, jajima, kiselom pavlakom, praškom za pecivo i napraviti fil. Posoliti po ukusu dobijeni fil. Kore podeliti tako da za svaki rolat imamo po cetiri. Ulje i kiselu vodu pomešati, pa ovom smesom premazati prvu koru. Kore slagati redom i svaku premazivati mešavinom ulja i kisele vode. etvrstu koru premazati ovom smesom, pa po njoj rasporediti pripremljen fil.

Uviti u rolat, pa staviti u podmazan pleh ili tepsiju. Postupak ponoviti i sa preostalim korama, dok se ne utroši sav materijal. Naslagane rolate premazati po površini mešavinom ulja i kisele vode. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

### **Savet**