

Sace pita



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **1 ravna kašika** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 šoljice** ulja
- **1 šoljica** griza
- **1 čaša** jogurta
- sir
- **500 g** kora za pitu
- **malolananog** semena

Priprema

Umutiti jaja mikserom pa dodati soli, čašu jogurta, ulje, prašak za pecivo i griz. Namazati koru sa 3 kašike fila, poravnati kašikom pa staviti drugu koru preko, namazati filom pa staviti po ivici izmrvljen sir.

Uviti u rolata. Napraviti 6 rolata sa po dve kore. Ostatak kora slagati jednu na drugu i premazivati sa po 3 kašike fila.

Ide prvo tri pa dva rolata pa odozgo samo jedan.

Uviti veliki rolat. Malo fila ostaviti za odozgo. Posuti lanenim semenom.

Peci na 180 C dok ne porumeni.

Seci po želji.

Uživati u ukusu.

Pita je ekonomična, neobičnog izgleda i hrskava. Svi moji ukucani se oduševili.

Savet