

Pita sa sirom (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** sitnog sira
- **2-3** jajeta
- **1 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode
- so
- **500 g** tankih kora za pitu
- **180 g** kisele pavlake

Priprema

Umutiti jaja i sitan sir i kiselu pavlaku. Posebno pomešati vodu i ulje. Okrugao pleh podmazati uljem i poreati dve kore jednu preko druge, stim da krajevi vire spolja. Zgužvati red testa, pobacati malo nadeva i poprskati, opet red kora, poprskati nabacati fil i tako dok se ne utoši materijal. Staviti zadnju koru i preklopiti sa spoljnim korama, premazati sa uljem i peci 40 minuta na 200 stepeni. Služiti uz jogurt.

Savet