Pita puževi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **3**jajeta
- **malo**soli
- **1,5 čaša**jogurta
- **oko 100ml**ulja
- **200-250 g**sira
- ulja za prskanje kora
- **20-ak listova**blitve

Priprema

Penasto umutiti jaja sa malo soli, pa im dodati jogurt i ulje i još malo umutiti na najmanjoj brzini, pa umrviti sir i promešati kašikom da se sjedini. Blitvu oprati i ocistiti pa sitno iseckati i malo izgnjeciti rukama. Na sto staviti jednu koru i celu je poprskati uljem. Preko nje staviti drugu koru i na nju naneti fil sa sirom (5-6 kašika) i blitvu, ali ostaviti jedan kraj oko 7-8cm bez fila.

Na taj kraj staviti što tanju oklagiju i umotati je u kore.

Kad se kore umotaju, izvaditi oklagiju.

Na kraju kore uviti u jednu stranu da se dobije puž.

Na ovaj nacin iskoristiti sve kore i dobijene puževe poreati u podmazan pleh/tepsiju. Preostalim filom sa sirom

popuniti puževe, premazati ih uljem i posuti susam preko njih. Peci oko pola sata na 200 stepeni.

Savet

Po želji mogu biti i bez blitve.