

Prelivena pita sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tanjih kora za pitu
- **300 g** sira
- **120 g** putera

Za prelivanje kora:

- **3** jajeta
- **1/2 l** mleka

I još:

- puter (za premazivanje tepsije)

Priprema

Kore izvaditi iz pakovanja i raširiti ih na radnoj površini. Uzeti dublju tepsiju vel. 28 cm, staviti ja na kore i nožem napraviti krug u velicini dna tepsije. Iseci sve kore u velicini ocrtanog kruga. Ostatke kora stavljati, kada se reaju, izmeu celih kora, u obliku kruga.

Tepsiju dobro premazati puterom. Rernu uključiti da se ugrije na 170 stepeni. Poceti sa reanjem kora. Staviti jednu koru (okruglu), preko nekoliko parcica od isecenih kora, još jednu okruglu koru, pa posuti sa delom izdrobljenog sira. Kore se izmeu ne premazuju. Nastaviti sa reanjem dok ima materijala, s tim da na kraju budu, samo, dve okrugle kore.

Pripremljenu pitu iseci na kocke. Puter rastopiti, pa kašikom zaliti svaki rez isecene pite, kao i ivice pite.

Umutiti jaja (ne mora mnogo, koliko da se sjedine), dodati mleko, pa preliti preko pite. Ostaviti pet minuta, da kore malo upiju preliv, pa staviti da se pece.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se malo prohladi. Poslužiti je sa jogurtom, ili nekim dodatkom, po vašoj želji. Mogu vam reci da ja nisam cekala da se mnogo ohladi i nije mi trebao nikakav dodatak. Veoma je ukusna i narednog dana, ako preostane.

Savet