

Pita sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **2**jajeta
- **200 g**sitnog sira
- **1/2** caševode
- **1/2** cašeulja

Za prelivanje:

- **1 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **1**jaje

Za prskanje kora:

- **1/2** cašeulja

Priprema

Umutimo jaja. Dodamo sir i izgnjeccmo. Dodamo i ostale sastojke za fil i izmešamo.

Uzmemо jednu koru i pospemо je uljem. Preko stavimo drugu i stavimo 2 kašike fila. Savijemо obe strane po 2 puta i stavimo u pleh. Tako uradimo sa svim korama, ali ostavimo 2 kašike fila.

U preostali fil dodamo jaje, mleko i ulje. Dobro izmešamо. Time prelijemо pitu. Kašikom sipamо i izmeu rolatica i naboja.

Stavimo da se pece. Peceno dok dobro ne porumeni

Savet

:-)