Pita sa sirom i pavlakom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**svežeg sira
- **1**jaje
- **1 cša**kisele pavlake
- **po ukusu**so

Za premazivanje:

- **2**jajeta
- **5 kašika**ulja
- **5 kašika**jogurta
- **malo**soli
- susam (za posipanje)

Priprema

Sjediniti sveži sir, jaje i kiselu pavlaku pa posoliti po ukusu. Posebno umutiti sastojke za premazivanje kora. Jedan list kore premazati smesom za premazivanje (najbolje je koristiti cetku), pa poklopiti drugom korom. Na jedan kraj staviti 3 pune kašike fila. Urolati tanak rolat. Na isti nacin pripremiti i ostale kore.

Rolate reati u uljem premazan okrugli pleh tako što cete prvi rolat uviti u puž, a ostale redom okolo da cela pita lici na one starinske domace pite. Premazati rolnice sa malo ulja i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet