

## **Griz pita sa sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **oko 550** gsvježeg sira
- **3**jajeta
- **600** mljogurta
- **150** mlulja
- **1 šolja (150 ml)**pšeničnog griza
- **1/2** vreciceprasha za pecivo
- **po ukususoli**
- **3** pune kašikekisele pavlake
- **1** parceputera
- susam

### **Priprema**

Sjediniti svježi sir, kiselu pavlaku, jaja. Dodati griz i prašak za pecivo, pa umutiti. Zatim, dodati i jogurt, ulje i soli (po ukusu)! Sve dobro sjediniti. Pleh premazati puterom, pa staviti 2 lista kora za pitu, tako da prelaze rubove pleha. Preostale kore prerezati na pola, "gužvati", pa svaku kratko potopiti u nadjev od sira. Redati u pleh. Ostaviti par kašika nadjeva, a ostatak ravnomjerno rasporediti (kada potrošite sve kore). Preko staviti i malo otopljenog putera. Prekriti korama, koje su prelazile rub pleha, premazati nadjevom (koji ste ostavili). Pokapati sa malo otopljenog putera, posuti susamom. Peci na 200 C, do zlatne boje! Pecenu pitu prohladiti, pa rezati.

### **Savet**

Poslužiti toplu ili hladnu pitu, uz jogurt ili salatu!