

Puž pite sa ajvarom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora za pitu

Smesa za premazivanje kora:

- **1 šolja**brašna
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **3**jajeta
- **1 kašica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

Smesa sa sirom i ajvarom:

- **700 g**sitnog sira
- **3-4 kašice**ajvara
- **po želji**suhomesnato

Priprema

Sastojke za premazivanje umutiti mikserom.

Sir i ajvar sjediniti mikserom.

Uzimati po dve kore, prvu premazati sa pripremljenom smesom za premazivanje, na nju staviti drugu koru pa i nju premazati, a zatim na nju rasporediti smesu sa sirom pa posuti sa iseckanim suhomesnatim.

Zaviti u rolat, a zatim rolat uviti u puž. Isti postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Pripremljene pite reati u podmazan pleh i premazati ih odozgo sa smesom za premazivanje.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Pecena pitica.

Presek.

Savet

Mera šolje je 2 dl.