

## **Pitice sa prazilukom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **2 struka**praziluka
- **450 g**sitang sira
- **3**jajeta
- **1 kašica**casoli
- **3 kašike**ulja
- **30 g**usama

### **Priprema**

Iseckati sitno praziluk. Sipati ulje u tiganj pa dodati praziluk. Pržiti oko pet minuta. Ostaviti sa strane da se malo ohladi. Izmešati sir, so, dva jajeta i ohlaen praziluk. Uzeti jednu koru namazati je sa malo fila pa je uviti u rolat.

Rolat saviti u pužice. Ponavlјati postupak sve dok ima materijala. Peci dok ne dobiju finu zlatno žutu boju.

### **Savet**