

Pita sa sirom (gužvane i ravne kore)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora
- **3** jajeta
- **3 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **200 g** sira
- **1 dl** kisele vode

Priprema

Umutiti jaja pa dodati jogurt, ulje, kiselu vodu i usitnjen sir. Staviti koru pa malo posuti ulja i preko nje drugu pa ponoviti. Trecu koru umociti u fil kao za gužvaru pa rasporediti po celoj dužini kore na pocetku. Iznad zgužvane kore dodati kašikom malo fila po površini pa umotati u jukvu.

Tako ponoviti sa ostatkom kora i fila pa poreane jufke u podmazan pleh dobro namazati prstima reim delom fila. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Može, a i nemora u fil staviti kesicu praška za pecivo.