

Pita sa sirom i jogurtom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** gotovih kora

Za fil:

- **1/2 kg** sira
- **1 kafena šoljica** ulja
- **1 kafena šoljica** jogurta
- **1/2 šoljice** kisele vode
- **5 jaja**
- **1 prašak** za pecivo
- **2 kašike** griza

I još:

- **1 kocka** margarina

Priprema

Umutiti jaja, dodati izmrvljen sir, ulje, jogurt, griz, kiselu vodu i prašak za pecivo. Sjediniti smesu.

Filovati koru sa 3 kašike fila. Pa opet kora pa 3 kašike fila, ja sam stavljala po 4 kore pa uviti u rolat.

Saviti rolate u podmazan pleh pa premazati sa ostatkom fila i narendati kocku margarina.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Prijatno!