

## *Pita sa sremušem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **3** jajeta
- **1** žumance
- **200 g** jogurta
- **200 g** brašna
- **200 g** sitnog sira
- **100 g** sremuša
- **200 g** gulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica susama
- **po potrebi** so

### **Priprema**

U posudi za mešanje umutiti 3 belanceta u cvrst sneg, a zatim dodati jogurt, brašno, prašak za pecivo i ulje kao i malo soli, promešati dobro da se sjedini (fil 1). Posebno sjediniti 3 žumanceta, sir i sitno iseckan sremuš (fil 2). Reati 3 kore jednu na drugu i svaku premazati filom 1. Na kraju staviti četvrtu koru, premazati je filom 2 i uviti u rolat. Na isti nacin praviti rolate dok se ne potroši sav materijal. Rolate reati u podmazan pleh, premazati ih umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni oko pola sata.

### **Savet**