

Pita iz tiganja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **3 dl** mlake vode
- **1/2 kašičice** soli
- brašna po potrebi
- mast za premazivanje

Fil:

- **3 dl** pavlake
- **1 kašičica** soli
- **4** jajeta

Priprema

Umesiti testo od sastojaka i podeliti u 6 manjih jufki. Rastanjiti jufke oklagijom i svaku premazati otopljenom masti. Ostaviti 15 minuta. Pomešati jaja, pavlaku i so.

Na čistom stolnjaku razvlaciti jufke rukama od sredine prema krajevima. Malo poprskati otopljenom masti i posuti ih filom, urolati pitice.

Pržiti ih u tiganju dok ne dobiju finu boju. Služiti tople uz jogurt.

Savet

U nedostatku sira, a jedu vam se pitice, odlična je i ova kombinacija...