

Pita sa majonezom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Fil:

- **500 g** sitnog sira
- **4** jajeta

Za prelivanje kora:

- **150 g** majoneza
- **1** jaje
- **150 ml** jogurta
- **1 kašičica** sode bikarbone

...i još:

- ulje

Priprema

Kore podeliti na grupice od po tri kore, zato što se uvijaju rolati od tri kore.

Za fil, viljuškom, sjediniti sir i jaja.

Na radni sto staviti jednu koru, poprskati je uljem, preklopiti drugom korom, koju isto treba poprskati uljem i, na kraju, ide treća kora. I treću koru poprskati uljem, pa ravnomerno rasporediti deo fila. Uviti u rolat, pa rolat staviti u pleh, preko pek papira.

Ponoviti postupak, dok se ne potroše kore i fil.

Poreane rolate iseci na parcice (širinu parcica odredite sami).

Za prelivanje kora. U veću čašu sipati jogurt, dodati sodu bikarbonu, dobro promešati i ostaviti 1-2 minuta. U odgovarajućoj posudi staviti majonez, dodati jaje pa, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Ubaciti jogurt sa sodom bikarbonom i promešati.

Kašikom, dobro, preliti svako parce isecene pite. Prelivenu pitu ostaviti da odstoji, dok se rerna ne ugrije na 180 stepeni.

Kada se rerna ugrije staviti pitu da se pece. Pecenu pitu izvaditi, prohladiti i poslužiti.

Savet