

Pita gužvara (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu (gužvaru)
- **3** jajeta
- **2 dl**jogurta
- **1 dl** ulja
- **300 gsitnog sira**
- **0,5 dl**mineralne vode

Priprema

U dublju ciniju ulupati jaja, dodati jogurt, ulje, mineralnu vodu i sir. Sve lepo sjediniti. Podmazati pleh uljem, i na dno pleha staviti jednu koru. Svaku koru gužvati i umociti u pripremljen fil. Reati u pleh. Peci u zagrejanoj forni na 180 C nekih 35-40 minuta.

Savet