

## ***Modlovana pita***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 listovakora** za pitu
- **2** jajeta
- **200 g** sira (kravljeg)
- **1** dlulja
- **4 kašike** brašno od heljde
- **4 kašike** mekog brašna
- **2** dljogurta
- **1 kašica** soli

### **Priprema**

Pleh sa modlicama podmazati sa uljem, kore preseći na pola i obložiti modle da krajevi kore vire van.

Fil za punjenje: Umutiti jaja penasto pa dodati brašno sa praškom za pecivo, jogurt, ulje, so. Sira izmrviti i dodati smesi.

Pripremljenim filom puniti u modle, krajeve od kora što vire skupiti u snopic. Tako sve redom. Pitu peci na 200 stepeni 30 minuta.

### **Savet**

Pita je ukusna i dekorativna za posluživanje. Fil može da se duplira ako želite još pite. Služiti toplu uz jogurt, i

hladna je mekana i dobra za jelo.