

Prelivena pita sa sirom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za pitu
- **500 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **2** **čaše** jogurta
- **1** **kašičica** soli
- **maloulja** za mazanje

Priprema

Sir pomešajte sa jajima, posolite i dodajte jednu čašu jogurta. Pripremljen fil ostavite sa strane. Kore razdvojite i uzimajte po dve: prvu koru malo popreskojte mešavinom vode i ulja, zatim preko nje stavite drugu koru i premažite delom fila (dve kašike). Postupak ponavljajte i sa preostalim korama. Sve poslažite u tepsiji koju ste predhodno nauljili.

Fil treba malo i da vam ostane. U fil koji niste iskoristili (koji je ostao) dodajte preostalu čašu jogurta da se razredi (procenite sami koliko je fila ostalo i koliko još treba dodati...možete i jaje, i mleko... sve po želji). Pripremljeni deo koji je malo reži od fila prelijte preko poreanih urolanih kora. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni, dok blago ne porumeni. Secite i služite.

Savet