

Puž pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kora za pitu srednjih
- **300 ml** ulja
- **1 kg** sitnog pekarskog sira
- **6** jaja
- **2-3 kašike** kukuruznog griza
- **100 ml** majoneza
- **200 ml** kisele vode
- **150 ml** jogurta
- **2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Kore odvojite. Jednu premazujete uljem na nju stavljate drugu i premazujete filom napravljenim od jaja, sira, kisele vode, 100 ml ulja (200 ml ostavite za premazovanje kora), jogurta, majoneza, kukuruznog brašna i dva praška za pecivo. Ako je sir dovoljno slan ne morate dosoliti fil.

Kore urolajte pa smotajte kao na slici....

Pleh podmažite i svaku rolnicu premažite umućenim jajetom sa malo jogurta i majoneza. Pecite na 200 stepeni.

Savet

Od ove mere izae dosta. Prepolovite sastojke ako želite manje komada pite.