

Pita sa projnim brašnom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za gibanicu
- **3**jajeta
- **1** **čaš**ajogurta
- **1** **čaš**a (**od jogurta**)projnog brašna
- **2** dlulja
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **400** gsira
- **30** gsusama

Priprema

Jaja umutiti žicom penasto, dodati jogurt, ulje, projno brašno i prašak za pecivo. Sve izmešati varjačom da se sjedine sastojci. Koru raširiti na radnu površinu i premazati je sa 3 kašike fila. Slagati jednu na drugu koru i izmeu premazivati. Spajati po 4 kore. Na četvrtu koru staviti fil, pa izmrviti trećinu sira. Smotati rolat i staviti u pleh koga ste obložili pek papirom. Postupak ponoviti i sa preostalim korama. U mom pakovanju kora je bilo 12 i zato sam ih delila na 3 dela, a vi možete na veci broj ako želite da vam rolat bude deblji.

Malo fila ostaviti za odozgo. Premazati rolate i posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet