

## *Pitice za svaku priliku*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **18 (1 pakovanje)**kora za pitu
- **500** g sitnog sira
- **1** kisela pavlake
- **125 ml** kisele vode
- **50** ml ulja
- **2 kašičice** soli

#### **Za posipanje:**

- **malosusama**
- **malosemena** lana
- **malokima**

### **Priprema**

Fil: Pomešati sitni sir, pavlaku, ulje, vodu i so. Dobro sjediniti da nema grudvica.

Podelite kore na 3 dela, po 6 kora treba za jedan rolat. Prvu koru rasiriti preko alu folije i tanko premazati nadevom, staviti preko nje drugu koru i ponavljati postupak, dok svih 6 kora nisu premazane i naslagane jedne preko druge. Uviti rolat odijuci alu foliju, pa ga umotati u alu foliju. Uraditi isto i sa preostalim korama i filom i njihov urolati i umotati u alu foliju. Staviti u zamrzivac na minimum pola sata.

Izvaditi iz zamrzivaca, seci parcad debljine 3 cm. Rasporediti pitice na pleh koji je obložen papirom za pecenje.

Premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom, lanom, kimom... Peci u zagrejanj rerni na 200 C 15 minuta (dok ne porumene).

Služiti prohladjene, uz jogurt.

## **Savet**

Ukoliko nema potrebe da se sva količina odmah peže, isečene kolutove pite bi trebalo zamrznuti na tacni, pa ih onda spakovati u kese po 10 komada i peži po potrebi. Odlične i brze za doručak, praktikujem zamrzavanje, pa ujutru uvek imamo sveže pecivo. Prijatno :-)