

Pita sa sirom i pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **350 g**sitnog sira
- **1,5 cašakisele pavlake**
- **2**jajeta
- **1/2 šoljice**ulja
- **3 kašikesusama**

Priprema

Sir pomešati sa jajima. Za svaki prut odvojiti po 4 kore. Reati ih, 2 koru premazati uljem, 3 kiselom pavlakom, a na 4 rasporediti sir. Saviti krajeve i uviti. I tako redom dok se materijal ne utroši. Reati ih u podmazan pleh.

Savijenu pitu iseci na željene velicine, premazati sa uljem. Potom sa kiselom pavlakom pa zatim posuti susamom.

Peci na 180 C, oko 20 minuta. Gotovu prekriti folijom da omekša i služiti.

Savet

Najbolje ide uz jogurt.