

Pitice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **300 g**sitnog sira
- **1 cašapavlake**
- **1 dlulja**
- **1 dlmleka**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kesicapršak za pecivo**
- susam
- **500 g**kora za pitu

Priprema

Kore za pitu uviti u rolnu i iseci širine 2cm. Kad ih isecemo, rastresti i trakice iskidati.

Sir isitniti, dodati jaja, pavlaku, ulje, mleko, so i prašak za pecivo.

U ovu masu dodati isitnjene kore za pitu i sve dobro promešati.

Pleh za mafine premazati uljem, staviti smesu, posuti susamom i peci na 200°C 20-25 minuta.

Savet

Može se jesti uz mleko, jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!