

Pita, kao sa domacim korama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu

Za fil:

- **5** jaja
- **400 ml** gustog jogurta
- **150 ml** ulja
- **100 g** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **2 kašice** praška za pecivo
- **350 g** sira
- **1 kašica** soli

Priprema

Fil: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i cvrsto ih umutiti. Pri kraju mucenja dodati so. Žumanca dodavati jedno po jedno, neprestano muteci. Maslac rastopiti, dodati ulje da bi se, masnoca, sjedinila, prohladiti i sipati u smesu sa jajima. Ubaciti brašno sa praškom za pecivo i dobro sjediniti, da nema grudvica, od brašna. Na kraju dodati, viljuškom izdrobljen, sir. Promešati kašikom.

Kore podeliti tako da za svaki rolat odvojiti po dve kore. Na radnu površinu raširiti jednu koru, poprskati je sa 2-3 kašike fila, preklopiti drugom korom, preko koje, takoe, treba naneti 2-3 kašike fila. Zatim kore uviti u rolat, pa saviti u oblik puža.

Formirane kore staviti u, dobro, podmazanu tepsiju. Površinu pite preliti, kašikom, ostatkom fila.

Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada pita dobije rumenu boju izvaditi tepsiju iz rerne, prekriti je kuhinjskom krpom da se prohladi, pa je poslužiti.

Pita je toliko ukusna, i kada se jede, ako vi ne kažete, niko nece znati da pita nije od domacih, razvijenih, kora. Prijatno!

Savet