

# **Najbrža pita sa sirom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 700 gsvježeg sira**
- **3jajeta**
- **4 kašikeulja**
- **2 pune kašikepšenicnog griza**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **400 mljogurta**
- **1 kašicicasoli (ukoliko sir nije slan)**

### **I još:**

- **10-12 tankih listova za pitu**
- **parceputera**

## **Priprema**

Sjediniti svježi sir, umucena jaja, ulje, griz i prašak za pecivo. Dodati jogurt i so, pa umutiti. Pleh premazati puterom. Parce putera otopiti. Svaki list jufke (koristiti tanje jufke) premazati tanko sa par kašika fila (2/3 lista premazati), pa zarolati. Oblikovati, pa redati u pleh.

Kad se sastojci utroše, premazati pitu otopljenim puterom.

Peci na 200 C oko 20 minuta.

## **Savet**

Poslužiti toplo, uz jogurt, kiselu pavlaku, salatu...