

## **Slagana kefir pita**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Nadev:**

- **700 ml**kefira
- **4**jajeta
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **malosoli**

#### **Preliv i posipanje:**

- **4-5 kašika**ostatka nadeva
- **malosusama**
- **500 g**kora

### **Priprema**

Umutiti kefir i jaja.

Dodati ulje, soli po ukusu i prašak za pecivo i izmešati.

Kore slagati u podmazan pleh i svaku premazati sa nekoliko kašika nadeva.

Premazati i gornju koru i ostaviti da malo odstoji, da se pita lakše iseće.

Oštrim nožem iseci kore na parcad željene velicine.

Ostatak preliva posuti po celoj površini pite.

Posuti susam.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 170°C. Po potrebi prekriti alu folijom, a pri kraju pecenja foliju skinuti da pita lepo porumeni.

### **Savet**