

Slagana kefir pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Nadev:

- **700 ml** kefira
- **4** jajeta
- **1** dlulja
- **1** kesica praška 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 isece.

Oštrim nožem iseci kore na parcad željene velicine.

Ostatak preliva posuti po celoj površini pite.

Posuti susam.

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

Savet