

Pita sa prazilukom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegotovih kora**
- **4 jajeta**
- **300 g sitnog sira**
- **2 praziluk**
- **ulje**
- **1 dl jourta**
- **1 kašikakačnjaka**
- suvi biljni zacin
- biber
- so

Priprema

Iseckati praziluk sitno pa popržiti na ulju dok omekša, staviti suvi biljni zacin i biber. U ciniji umutiti jaja sa sirom i kajmakom dodati soli po potrebi. Ohlaen praziluk sipati u tu smesu. Odvajati po 2 kore. Prvu poprskati uljem a na drugu namazati fil.

Rolati koru po dijagonalni da bude vece. I reati u obliku puža na sredinu okrugle tepsije na kojunste stavili papir ili podmazali. Nastaviti u krug da reate kore dok se ne potroši materijal. Umutiti jaje sa jogurtom i premazati pitu. Peci na 200°C oko 30 minuta. Prekriti krpom dok se prohladi i služiti.

Savet

Lepo ide sa kiselom mlekom i jogurtom, ko voli može dodati proprženu slaninu sa prazilukom.