

Pita sa sirom (22)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **300** g sitnog sira
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** šoljajogurta
- **100** mlulja
- **1** pakovanjekora za gibanicu
- malosusama - za dekoraciju
- **1**žumance za premazivanje

Priprema

Umutiti jaja, dodati prašak za pecivo, ulje, jogurt. Sve to lepo umutiti, dodati sir i sjediniti kašikom. Razdvojiti kore, uzeti jednu koru, malo naprskati topлом vodom i kap ulja, staviti drugu koru, kašikom premazati koru vec pripremljenom smesom i urolati je. Postupak ponavljati dok se ne potroše kore. Poreati ih u nauljen pleh, premazati sa žumancetom i posuti susamom. Peci na 200°C oko 30 minuta.

Savet

Kao prilog aša jogurta ili kiselog mleka. Prijatno.