

Sirnica na moj nacin :)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **250 g** sira sa pavlakom (kravica)
- **200 g** gaude
- **6 listica** ementalera
- 5 jaja
- **oko 150 g** griza
- **250 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- so

Priprema

Umutiti jaja, dodati griz otprilike da smjesa ne bude gusta ni rijetka, jogurt, so, malo praska za pecivo. Jufke podijeliti na dva dijela po 5 listova. Na svaki list mazati smjesu od jaja, na poslednji peti namazati sir sa pavlakom, narendati gaude i poreati ementaler (listici). Urolati. Isto ponoviti sa ostatkom kora. Preko rolata namazati fil od jaja i narendati gaude. Peci 30 minuta na 220 stepeni.

Savet

Pita je kremasta i ukusna!