

Pita sa sirom i pecenim korama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pecenih kora
- 3 jajeta
- **300 g** sira
- 2 dl jogurta
- **oko 50 ml** ulja
- **po ukusu**

Za premaz:

- **oko 50 g** pavlake

Priprema

U zdeli pomešati jaja sa sirom, dodati jogurt, ulje, so i sve promešati. Manju tepsiju premazati sa uljem ili maslacem i staviti prvu koru, potom kašikom staviti fil od sira i rasporediti po celoj kori, tako sve do kraja. Kad se stavi zadnja kora premazati je sa uljem ili maslacem. Peci na 180. Kad je pita gotova premazati je sa malo pavlake, sačekati da se malo ohladi rezati i jesti. Kupiti 500 gr tankih kora za pite. Presaviti na pola, preseći nožem ili makazama po dužini, ponovo presaviti i preseći po širini. Peci na šporetu ako ima od 1-6 ja sam pekla na 4. koru staviti na šporet, rukama uhvatiti krajeve i lagano povlačiti prema sebi, okrenuti i isti postupak. Pazite da se ne opecete. Brzo ide, malo se zapuši kuhinja, ali se i brzo izraci. Ja sam sve ispekla i imacu za dve pite.

Savet