

Pitice sa viršlama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu

Za fil:

- 3jajeta
- malosoli
- **1 caša (od 2 dl)**jogurta
- (ili kiselog mleka ili kisele pavlake)
- **1 cašamleka**
- **1,5 cašabrašna**
- **0,5 cašeulja**

Ostalo:

- **oko 500 g**viršli
- **1jaje**
- susam

Priprema

Ulupati jaja, dodati malo soli, jogurt, mleko, brašno i ulje.

Reati koru pa fil, 5 kora 4 reda fila (petu koru ne filovati). Na jedan kraj celom dužinom staviti viršle i urolati.

Rolate seci na komade (recimo dužine 5 cm) i reati u pouljan pleh.

Svaku piticu premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni 15-20 minuta.

Prijatno!

Savet