

Pržena pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kora za pitu
- **300 g** sitnog sira
- **100 g** gulje
- 2 jajeta

Priprema

Svaku koru iseci na cetiri jednaka dela. Napraviti fil od jaja i sira. Na ivici svake kore redjati fil i praviti male rolnice. Pržiti ih na zagrejanom ulju srednje jacine dok ne porumene. Svaku rolnicu okrenuti sa obe strane da se prži. Ispržene rolnice stavljati na papirnu salvetu da upije višak masnoce.

Savet

Ako vam ostane neka kora neupotrebljena prilikom pravljenja pite ovo je najbolji nain da je iskoristite i ne baciti je.