

Pirotska pita



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil 1:

- 3 jajeta
- 1 šolja od 2 dl jogurta
- 1 šolja od 2 dl ulja
- 1,5 šolja od 2 dl brašna
- 1/2 prašak za pecivo

Ostalo:

- 300 g belog sira
- 1 jaje
- 500 g kora

Priprema

Odvoji 4 kore pa svaku premaži sa oko 2-3 kašike umućenog fila od jaja i brašna. Na četvrtu stavi izmrvljeni sir, pri dnu kore, po dužini pa uvij u rolat. Sir se može naneti i po celoj kori kao što sam ja ovde uradila. Od ove količine ispadnu cetri rolata. Rolate premazati uljem pa posuti pitu susamom. Pitu staviti u nezagrejanu, hladnu, rernu pa peci do lepe rumene boje.

Savet

Sir nikad ne merim pa se nadam da je 300 g dovoljno. Sir se uvek može dodati a možete i praviti sa spanaem ili

blitvom.