

Puž pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** sira
- **1** **čaš**a jogurta
- **4** jajeta
- **maloulja**
- **po ukusu** soli
- susam

Priprema

U umucena jaja dodati sir, jogurt i posoliti ukoliko sir nije slan. Na svaku koru stavljati fil, zatim uviti u rolat i staviti u frižider, bar 2-3 sata a zatim seci na parcad srednje debljine i reati u pleh. Svaki rolat premazati žumancem, posuti susamom i peci u zagrejanj rerni oko 20-25 minuta na 200 C.

Savet