

# **Brza pita sa pavlakom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **1 pakovanjekupovnih kora**

### **Fil:**

- **5jaja**
- **1 kašicicasoli**
- **2pavlake**
- **1kiselo mleko**
- **1/2praška za pecivo**

### **Za mazanje kora:**

- **2 kašikemasti**
- **5 kašikamleka**

## **Priprema**

Umutimo dobro jaja sa mikserom pa dodamo ostale sastojke - so, pavlaku, kiselo mleko i prašak za pecivo pa sjedinimo sa kašikom. Ostavimo sa strane. Mikserom umutimo mast i mleko da se lepo sjedini. Uzimamo po jednu koru i mažemo sa mašcu (stavljamo malu kolicinu, jednu kašicicu) pa prko toga 2-3 kašike fila, urolamo u rolat pa slažemo u krug. Kada završimo sve premažemo sa malo masti i ostatkom fila.

Stavljamo u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni i pecemo dok ne porumeni. Kada izvadimo iz rerne onako vruce premažemo sa kašikom pavlake i ostavimo da se prohladi. Služiti uz jogurt.

### **Savet**